DE I DISCORSI DI M. PIETRO ANDREA MATTHIOLI SANESE,

MEDICO CESAREO,

ET DEL SERENISSIMO PRINCIPE FERDINANDO ARCIDUCA D'AUSTRIA ETC.

Nelli sei Libri

DI PEDACIO DIOSCORIDE ANAZARBEO, DELLA MATERIA MEDICINALE,

Parte Prima.

La quale contiene il Primo, & Secondo libro.

Dal proprio Autore innanzi la sua morte ricorretta, ampliata, & all'ultima perfettione ridotta.

Con le figure grandi, tirate dalle naturali & viue piante, & animali, & in numero molto maggiore, che le altre per auanti stampate.

Con due Tauole copiosissime spettanti l'vna à ciò, che in tutta l'opera si contiene: & l'altra alla cura di tutte le infirmità del corpo humano.

CON PRIVILEGIO DEL SOMMO PONTEFICE, *della Illustrissima Signoria di Venetia, & di altri Principi.*

M D L X X X V.

In Venetia, Appresso Felice Valgrisio.

ALLA SERENISSIMA PRINCIPESSA GIOVANNA ARCHIDUCHESSA D'AUSTRIA, &c.

PRINCIPESSA ECCELLENTISSIMA DI FIORENZA, ET DI SIENA, &c.

Mia clementissima Signora.

QVANTA sia sempre stata la grandezza, la maestà, & l'autorità della MEDICINA, & quanto parimente sia stato il suo glorioso decoro appresso à tutte le genti del mondo, che politicamente vissero, & viuono (SERENISSIMA, ET BENIGNISSIMA PRINCIPESSA) ce ne fanno fede non solamente molti de gl'antichi scrittori, che la celebrarono per scienza scesa dal Cielo, ma anchora molti de gl'altri, che di tempo in tempo, & d'etade in etade hanno illustrato il mondo, con la virtù, & rara scienza loro. Vogliono adunque alcuni de i piu famosi, & piu autentichi scrittori, per quanto recita Plinio, che fusse ritrouata la Medicina, & spetialmente quella piu nobil parte, che si contiene nelle piante, da Chirone Centauro figliuolo di Saturno, & di Phillira, & altri, che da Apollo, oueramente dal suo figliuolo Esculapio, imaginandosi costoro, che vna facultà di tanta, & cosi gloriosa eccellenza, colma di tante, & tante virtù, & secreti, non possa esserne stata propalata altrimenti, che per diuina reuelatione. Imperoche si persuadono essere impossibile, che gl'huomini per se stessi habbino possuto inuestigare le virtù & le facultà marauigliose, che la natura nascose nelle piante, & in tutte le altre cose create nel mondo. Onde ben diceua Plinio, che chi crede, che queste cose sieno state manifestate per scienza humana, ei veramente, come ingrato, non riconosce la onnipotenza de Iddio. Il perche non ne mancano buoni, & fede degni scrittori, i quali lasciando da parte le vanità de Poeti, & le fauolose opinioni d'alcuni delli antichi, credeno fermamente, che questa rara, & diuina facultà di Medicina ne sia stata creata, & insiememente insegnata primamente dal grande & onnipotente Iddio, & che però meritamente sia chiamata sacra, & diuina, & spetialmente questa parte, che comprende l'historia, & la virtù de semplici medicamenti, come primordio del tutto, & però persuasi costoro da molti ragioneuoli & ben fondati argumenti determinano finalmente, che Iddio Creatore del tutto infondesse il secreto delle virtù di tutte le cose create nell'intelletto del nostro primo padre Adamo in quel tanto misterioso punto, quando hauendolo già formato di terra, gli diede spirandoli nella faccia, il lume, lo splendore, & lo spirito della vita. Che adunque la Medicina, di cui sono piene tutte le cose create ne sia stata manifestata da Iddio, ce ne fa fede quel grandissimo Filosofo diuino, & morale Iesu Sirach scriuendo egli apertamente, che Iddio ha creato dalla terra la Medicina, & però l'huomo sauio & prudente non la debba hauere in abominatione. Che poi il grande Iddio ne infondesse la scienza nel primo padre nostro Adamo, se ne può ageuolmente far conietura dalle parole di Moise nel Genesi; Imperoche hauendo dato Iddio all'huomo, & alla donna, la potestà sopra tutti i pesci del mare, sopra gl'augelli, animali quadrupedi, & sopra tutto il resto di qual si uoglia generatione

Medicina delle herbe esser diuina.

Iddio hauer creato la Medicina.

neratione ſoggionſe loro queſte, ouero ſimili parole. Hor eccoui il dono di tutte l'herbe & alberi fruttiferi, che vi ho creato ſopra la terra, i quali per alimento & refrigerio voſtro, vi produrranno i fiori i frutti & il ſeme. Di quì adunque (dico) ſi può far vera conjettura, che hauendo Iddio fatto all'huomo coſi immenſo, & incomparabile dono, gli apriſſe anchora, & maniſeſtaſſe la virtù, & la natura del tutto. Imperoche niente s'appregiarebbe il dono di qual ſi vogli piu pretioſa coſa del mondo, ſe l'huomo non ſapeſſe in che ſe ne poteſſe preualere. Onde non eſſendo nelle opere di Iddio difetto ne mancamento veruno, non ne biſogna credere altrimenti, ſe non che con la virtù della ſua diuina eſſenza infondeſſe nell'intelletto dell'huomo la ſcienza & la cognitione di tutte le coſe create, & tanto piu quanto egli ſapeua che la natura humana doueua eſſer ſuggetta à infiniti mali; per rimedio, & refrigerio de i quali non harebbe mai preterito, come pietoſo Padre, di non inſegnare all'huomo contra quelli, le virtù delle coſe create da lui ad inſtanza di eſſo ſolo, & maſsimamente accioche non ſi diſperaſſe nelle afflittioni del dolore, & delli affanni che recano le malattie, le quali ſi ſopportano & ſi tolerano piu ageuolmente, quando veggiamo i rimedi, & le medicine preſenti. Dal primo padre Adamo hauendo poſcia, come dicono, imparato la poſterità pronta ſempre intorno all'ampliare delle coſe ritrouate, non vi mancarono eleuatiſsimi ingegni, i quali inueſtigando piu altamente i fondamenti, le circoſtanze, & il valore di coſi glorioſa facultà la coltiuarono, l'aumentarono, & illuſtrarono infinitamente. Alche hauendo poi auuertito infiniti ſapienti del mondo, & conoſcendo quanta ſia la grandezza, & l'utilità di queſta facultà diuina, inuaghiti nella amenità, e dolcezza ſua, ſi poſero à contemplare con continuo ſtudio ogni bella & neceſſaria parte di quella, & quella ſpetialmente che narra, inueſtiga, & inſegna la facultà marauiglioſa delle piante. Del che ce ne fanno ampliſsima fede Pittagora, Ariſtotele, Theophraſto, Democrito, Zoroaſtre, Xenophonte, Amphiloco, Hipparco, Ariſtomacho, Atheneo, Philoſtene, Apollodoro, Ariſtandro, Bione, Agatocle, Diodoro, Diocle, Epigene, Euagora, Praſſagora, Eraſiſtrato, Metrodoro, Hiceſio, Pamphilo, Mantia, Herophilo, Hippocrate, Crateua, Dioſcoride fra tutti gl'altri il maggiore, Galeno, Plinio, & molti altri antichi, i nomi de i quali, per non eſſer troppo tedioſo volontariamente trapaſſo. Imperoche coſtoro acceſi dalla giocondità, nobilità, & grandezza di queſta piu diuina, che humana ſcienza, dal ardore di giouare alla poſterità vniuerſale, & dal diſio d'acquiſtarſi vna fama perpetua, & immortale, non ſi ſgomentorno di eſporre la propria vita à sbaraglio à vari & diuerſi pericoli, mentre che facendo lunghiſsimi & faticoſi pellegrinaggi, & lunghiſsime nauigationi, faceuano ogni eſtrema fatica, & diligenza di poſſer conſeguire la vera, & legitima cognitione de i ſemplici madicamenti, & di farſi anchora eſsi di molti per auanti non conoſciuti. Che ſenza dubio ſia vero, che la facultà delle piante, & parimente il ritrouarne di nuoue, oltre alla vtilità & piacer grande, che ſe ne prende l'huomo, apportino lode immortali, & perpetua fama, lo conobbero non ſolamente la piu parte de ſapienti del mondo, diligentiſsimi inueſtigatori delle coſe naturali, ma anchora molti magnanimi & potenti Re di corona. Percioche ſpecchiandoſi nella chiarezza del nome di coloro, che già fatti immortali da coſi pretioſa facultà, riluceuano al mondo à guiſa di ſtelle, & conſiderando lo ſplendore, & parimente la ſingulare eccellenza, che riſorge da lei, tanto ſtudio, & tanta diligenza vi poſero, & per impararla, & per illuſtrarla, che ve ne furno alcuni, che ſcriſſero, & compoſero dell'hiſtoria, & virtù delle piante non piccioli volumi. Altri poi fattiſi di ciò peritiſsimi ſi diedero alle compoſitioni d'alcuni antidoti non meno valoroſi, che vtili, non ſolamente per l'uſo proprio loro, & per conſeruarſi lungamente in uita, ma per commodità,

I ſecreti & le virtù delli herbe furno infuſe da Iddio in Adamo.

Scrittori antichi delle piãte.

La facultà delle herbe hauta in pregio da molti Re di corona.

modità, & benefitio di tutti. Altri furono anchora, iquali quantunque fussero già famosi, & illustri per li gran fatti, & per le vittorie conseguite nelle guerre, nondimeno sapendo di potersi far nome molto maggiore, se si fussero dati alla intelligenza di questa facultà preclarissima, procurarono di farsi portare di lontanissime regioni molte rare, & virtuose piante acquistate con spesa di grandissima quantità d'oro, solamente per hauerle in potestà, & per posserne scriuere la vera historia, essendo certissimi, che se facendosi dotti in questa facultà, & vi ritrouassero qualche cosa nuoua, oueramente ne scriuessero qualche volume, durarebbe il lor nome in perpetuo immortale. Percioche le floridissime piante, le quali di tempo in tempo, sempre si rinouano, predicano senza fine le lodi immortali de i loro magnificatori. Nel che veramente non s'ingannarono punto, essendo già per tante & tante centinaia d'anni noto à ciascuno, che non altro, che la Gentiana valorosissima pianta, fa nominare hora al mōdo Gentio Re dell'Illiria, suo primo inuentore. Ne altro tiene, & terrà sempre viuo il nome di Lisimacho Re di Macedonia, che la Lisimachia herba ritrouata similmente da lui. Sarebbe veramente già fa piu tempo spenta ogni antica memoria di quel grande & potente Mithridate Re di Ponto, & tanti altri Reami, se non hauesse egli ritrouato lo Scordio chiamato però da molti Mithridatico, & similmente l'Eupatorio, cognominato del suo nome, & se non fusse stato l'inuentore di quel pretiosissimo, & valorosissimo antidoto, in cui risplende, & risplenderà sempre il suo glorioso, & splendidissimo nome. Il Climeno pianta di non poco valore ha dato nome perpetuo à Climeno Re suo inuentore. L'Euphorbio à Iuba Re di Mauritania, & il Telephio à Thelepho Re di Misia, come parimente l'Echio, & l'Anchusa, hanno fatto eterna fama ad Alcibiade Principe de gli Atheniesi. Di qui nasce anchora lo splendore d'Attalo Re di Pergamo, & di Euace Re delli Arabi, per hauer questo scritto à Nerone Imperadore piu & piu volumi delle facultà nobilissime de i semplici medicamenti, & quello per hauere (come scriue Galeno) fatto lunghissime fatiche in raccogliere non poco numero d'elettissime piante, mentre che componeua egli stesso vari, & diuersi antidoti contra i veleni. Questo medesimo interuiene anchora ad Archelao Re di Cappadocia, à Masinissa Re di Numidia, & ad Agamennone Re de i Greci, i cui nomi mai non saranno spenti del mondo, solamente per lo studio infinito, & per la molta cura & diligenza, che posero in conoscere, & magnificare le vere, & legittime piante, & in dimostrarne le virtù al mondo. Lasciarò di dire (per non essere tedioso) di Philometere, di Nichesso, di Hierone & di molti altri Re potentissimi, vedendosi per ogni età diuulgata la fama loro, per essersi non poco dilettati della facultà, & cognitione delle piante. Trasferissi questa diuina facultà di poi anchora a' Romani, appresso a' quali, M. Catone fu il primo, & lungamente solo, che ne scriuesse insieme con l'agricultura. Et con le medicine dei buoi, & d'altri animali, vtili alla villa. Dopo Catone tentò di scriuere delle piante Caio Valgio vno delli illustri Romani, & huomo veramente erudito, & chiaro, quantunque lasciasse il volume imperfetto, se ben era dedicato al Diuo Augusto Imperadore. Ma per auanti haueua scritto piu volumi, fra i Latini delle piante, Pompeo Leneo, Liberto di Pompeo Magno, insegnato però dalle spoglie di Mithridate. Imperò che essendo egli Re potentissimo, fu infra l'altre grandezze del suo ingegno specialmente curioso della materia di Medicina, ricercando da i suoi sudditi, i quali occupauano grandissime regioni, tutte le cose belle, rare, & necessarie per li suoi antidoti, lasciò vna gran cassa piena di libri, & di commenti, non solamente di questa facultà Medicinale, ma de suoi istessi secreti cauati da quella. Ma essendo egli vinto & superato da Pompeo, & stato fatto preda d'ogni suo thesoro insieme con i libri

Gentio Re dell'Illiria.
Lisimacho Re di Macedonia.
Mithridate Re di Ponto.
Climeno Re.
Iuba Re di Mauritania.
Thelepho Re di Misia.
Attalo Re di Pergamo.
Euace Re delli Arabi.
Archelao Re di Cappadocia.
Masinissa Re di Numidia.
Agamennone Re de i Greci.
Philometere.
Nichesso.
Hierone.
Marco Catone.
Caio Valgio.
Pōpeo Leneo.
Spoglie di Mithridate.

prescritti comandò à Leneo, il quale era dottißimo grammatico, che trasferisse in lingua Latina, tutti quelli volumi tolti nel palazzo di Mithridate. Il che nonmeno giouò per la salute, & per la vita degl'huomini, che giouasse alla Republica Romana la vittoria conseguita. Successe à costoro dopo lungo tempo Plinio, il quale scriuendo l'historia delle cose naturali trattò per piu, & piu libri continui, delle piante, & dell'herbe, seruendosi de i libri di molti & molti antichi, & à noi incogniti autori. Onde non poca debbe esser l'obligatione nostra verso di lui, poscia che da lui riconosciamo tutto quello, che da altri vecchi autori, che vissero & fiorirno per auanti, era stato scritto, auenga che essendosi di poi perduti tutti li scritti loro, non ne potremo conseguire vtile alcuno se Plinio non hauesse trasferiti i lor libri nel suo volume. Fu degna d'esser contemplata in quelli stessi tempi la scienza & la sollicitudine, quasi infinita d'Antonio Castore. La cui autorità in quei tempi fu in gran conto; vedendosi il suo giardinetto verdeggiare di molte belle, & rarissime piante forestiere, & massimamente passando già egli la età di cento anni senza hauer mai prouato veruna sorte di male, & non sentendo in tanta vecchiezza, difetto di memoria veruno, ne di vigore, di modo che di nessuna altra cosa si doueua piu marauigliare la natura. Non mancano appò ciò famosi & facondißimi Poeti, che con gli scritti dottißimi loro fanno fede à tutti, quãto sia antica la notitia delle facultà delle piante, & con quante degne lodi sia sempre stata celebrata. Di ciò fanno tra i Greci veramente testimonio Orpheo, Museo, Hesiodo, Homero, Alceo, Rufo Ephesio, il quale scrisse (come dice Galeno) ben cinque libri in versi delle herbe, & delle facultà loro. Tra i Latini habbiamo noi, Vergilio, Ouidio, & Emilio Macro: da i quali in perpetua loro memoria, sono state scritte dell'herbe & degl'alberi molte cose notabili. Che sieno state anchora alcune generose donne, che per farsi fama, & gloria immortale si sono marauigliosamente dilettate della cognitione dalle virtù dell'herbe, ce ne fanno fede non solamente i Poeti, ma anchora, gl'Historici, & però non per altro finsero fauolando Vergilio, Ouidio, & altri, che Circe da cui fu dato il nome all'Herba Circea, fusse figliuola del Sole, primo generatore di tutte le piante, che per esser ella stata dottißima nelle facultà dell'herbe. ne per altro finsero che ella trasformasse gl'huomini in altri animali, se non per che tanto fu grande, & profonda la cognitione che hebbe ella di questa facultà diuina, che curando alle volte gl'huomini di incurabili malattie, & facendogli gagliardi come Orsi, & Leoni, pareua veramente che ella gli trasformasse in altri corpi. Ne manco perita di Circe in questa facultà ritruouo essere stata Medea. Imperò che hauendo con la cognitione infinita dell'herbe, oltre à molti altri stupendi fatti, ritardato lungamente la vecchiezza in alcuni, diede bellissima materia di fingere à i Poeti, che hauesse ella fatto ritornar giouene Esone suo suocero, già peruenuto alla vltima decrepità del corpo. A Helena diede nome infinito l'Helenio, & l'Artemisia nobilissima pianta, ad Artemisia preclarissima Reina di Caria. Douerebbe oltre à ciò inuitare ciascuno à tanto bella & vtilissima scienza, il saperli per certo, che tanto è l'vtile che se ne consegui sce, che conoscendolo per grandissimo instinto di natura gl'animali inrationali, & le fiere saluatiche, si sono anchor essi fatti ritrouatori delle virtù di molte, & molte piante. Imperoche non d'altronde fu conosciuto che il Dittamo valesse nelle ferite, per cauarne fuori i ferri de i dardi, & delli strali, se non da quello che ne dimostrorno i Cerui, & le Capre saluatiche nell'Isole di Candia. La virtù del Seseli fu dimostrata dalle cerue di parto. La Cunila dalle Testuggini, La Ruta dalle Donnole, il Hieracio dalli Sparuieri, il Peristereo dalle Colombe. La Chelidonia dalle Rondini, L'origano dalle cicogne, & altre pur assai piante, da altri animali, come per tutto si legge nelle antiche historie. Pare oltre à ciò che sia nelle piante

Quãto giouasseno le spoglie di Mithridate à i Romani.
Plinio.
Nõ è poco l'obligo, che si deue hauer à Plinio.
Antonio Castore quanto nella sua vecchiezza si dilettasse delle piante.
Poeti Greci, che scrissero delle piante.
Poeti Latini.
Donne Eccellentissime nella cognitione de semplici.
Circe figliuola del Sole.
Medea.
Helena.
Artemisia.
Le fiere saluatiche n'hanno dimostrato le virtù di alcune piante.
Angelli ritrouatori di piante.
Le piante hanno religione.

te

te qualche ſembianza di religione, veggendo noi che molte di loro ſi voltano con i fiori la mattina nell'apparire del Sole verſo Oriente. Et dipoi lo vanno ſeguitando aggirandoſi inſieme con lui, come con vnico genitore & principe loro; fino che attuffandoſi la ſera nell'oceano, ſi rimette all'occidente. Et queſto ſi vede manifeſtamente nell'vno, & nell'altro Heliotropio, nella Cichorea chiamata Solſequia, nel Ciclamino, detto però da molti Soliuerſo, nel Tragopogono, nella Caltha, in amendue i Chameleoni, & concluſiuamente in tutte quelle piante, che producono i fiori radianti & ſtellati. Ma doue ciò ſi vede piu eſpreſſamente, che nel Loto d'Egitto? Imperò che naſcendo egli ne i paludi profondi, manda fuor dell'acque all'apparire del Sole i fiori, & i capi, i quali ha ſimili à i papaueri, & nel tramontar poi tutto ſi ritira ſotto l'onde. Ma che diremo oltre a ciò dell'infinita liberalità delle piante, che ne danno ogni anno tutti i frutti, & i ſemi, che ne producono per alimento della vita noſtra ſenza ſerbarſene pur vna minima particella? Non altro veramente ſe non che non ſenza ragione habbino affermato alcuni antichi philoſophi, che le piante habbino anima; poſcia che in quelle ſi veggono, & ſi comprendono alcuni effetti & mouimenti ſimili à quelli delli animali, come è il vederſi, che con le radici le quali ſeruono loro in cambio di bocca tirano dalla terra il nutrimento, conuertendolo nel la loro iſteſſa natura, & che coſi preſto lo digeriſcono, & lo diſtribuiſchino ne i rami, nelle foglie, & in tutte le parti loro, producendo poi i fiori, & i frutti in breuiſſimo tempo. Et però non ſi può ſe non dire, che nella copia de i frutti, & nella preſtezza di produrli, & maturarli, ſuperano di gran lunga gli animali. Al che hauendo l'intendimento il Creatore del tutto, come hebbe creato l'huomo, non lo collocò altrimenti ne in caſe, ne in città, ne in palazzi; ma in vno ameniſsimo giardino di rariſsime & odoriferiſsime piante, ſapendo molto bene quanto ſia dilettеuole, & giocōdo l'habitare fra quelle, & quāta recreatione ne naſca à coloro, che ne guſtano il valore. Et però ſe con attentione ſi conſideraſſe attorno alle coſe predette, & parimente all'origine di queſta tanto vtile parte della medicina, che tratta dell'herbe, & delle piante nate & prodotte dal principio del mondo inſieme con gl'elementi, ſarebbe veramente coſa piu chiara, che il Sole, che queſta facultà de ſemplici ſia la piu antica, la piu nobile, la piu pretioſa, la piu diuina, & la piu marauiglioſa d'ogni altra facultà, & ſcienza mondana. Ne però ſe le danno coſi marauiglioſe lodi, per eſſer ſolamente coſa diletteuoliſsima & d'infinito piacere, ma per eſſere anchora vtile, gioueuole, & neceſſaria. Percioche con queſta ſola ſi conſerua la ſanità, piu cara & pretioſa coſa, che deſiderare ſi poſſa, cō queſta ſi cacciano le infirmità pericoloſe, che ne moleſtano, con queſta ſi ſupera la maluagità crudeliſsima delli veleni, & domanſi i morſi, & le punture delli animali mortiferi, con queſta ſi prolunga la vita de gl'huomini, ſi riducono gli ſmemorati ne i priſtini ſentimenti, i ciechi alla priſtina luce, & finalmente con queſta ſola ſpeſſe volte ſi richiamano in vita molti di coloro, la cui ſalute già ſia diſperata da tutti. Ciò adunque ſtimando molto alcuni delli Imperadori Romani, (come nel primo libro de gl'antidoti ſcriue Galeno) quantunque fuſſero in continue occupationi per il gouerno, & carico grande, che teneuano della Republica & di tutto l'Imperio loro: nondimeno tanto fu loro à cuore queſta facultà marauiglioſa, che non poſero poco ſtudio per accreſcerla, & illuſtrarla. Imperoche per hauere le piante foreſtieri legitime, & vere, per acquiſtare gli Aromati pretioſiſsimi eletti, & ſinceri, teneuano prouiſionati in varie, & diuerſo longinque parti del mondo, non pochi valentiſsimi ſempliciſti con grandiſsima ſpeſa, per la cupidità della gloria infinita, che di quindi riſultaua loro, & parimente per vniuerſale beneficio della Republica. Haueuano veramente queſti ſapientiſſimi ingegni, molto bene à memoria i chiari eſſempi de ſuoi antichi progenitori, i

Loto d'Egitto, & ſua marauiglioſa natura.

Le piante hanno anima ſecōdo alcuni Philoſophi.

Quanto ſia dolce coſa il viuere tra le piante.

La facultà de ſemplici eſſer nobiliſsima.

Lode della facoltà dell'herbe

Virtù pretioſe della medicina.

Medicina delle piante illuſtrata dalli Imperadori Romani.

quali non solamẽte si dilettauano di riportare ne i trionfi le molte pretiose spoglie de Reami acquistati, & parimente i Re prigioni sopra i carri auanti à loro, ma anchora diuerse, & rare piante forestiere, delle quali non prendeuano minor gloria, hauendole poi à Roma viue ne i giardini, che si prendessero delle marmoree & metalliche statue, de Trophei, & delli archi superbissimi triomphali, che in perpetua memoria loro si gli drizzauano dal populo, & Senato Romano. Ne minor stima ritrouo che fusse fatta da costoro di tutti gl'huomini eccellentissimi, che scrissero in questa facultà delle piante: percioche hauendo già presa & espugnata Carthagine, donarono via ad altri Re amici loro tutte le librarie, che vi si ritrouarono, ne altro di quelle riportorno à Roma per far tradurre in lingua Latina, se non trentadue libri delle facultà delle piante, & della agricultura, di Magone historico Carthaginese, tanto fu reputato egli degno dal Senato Romano, d'eterna memoria. Tanto finalmente furno attenti gl'antichi nell'inuestigare le virtù miracolose dell'herbe, che gli scrittori di quei tempi non si sgomentorono di scriuerne miracoli, di modo che Xanto antichissimo historico scrisse nel primo libro delle sue historie, che ritrouando vn Drago esserli stato ammazzato vn figliuolo nella tana, mentre che andaua cercando cacciagioni per nutrirlo, lo ritornò in vita, risuscitandolo con vn'herba chiamata da i Magi Balim. & che con quella fu parimẽte risuscitato Thilone occiso pure da vn Drago. Et Iuba Re di Mauritania scrisse anchora egli, che in Arabia fu risuscitato vn'huomo morto con certa herba. Theophrasto & Democrito scriuono, che il picchio augello caua fuore il conio fitto da i pastori nel pertugio de gl'albe ri oue egli ha il nido applicãdoui sopra certa sorte d'herba incognita à gl'huomini, & parimente aprirsi tutte le serrature con la Ethiopide, ma però incantata prima, con alcune parole. Il che appresso di me non è incredibile. Imperoche mi ricordo d'hauer veduto impiccare vn ladro in Venetia, ilquale apriua la notte le serrature delle botteghe con vna sola herba incantata, & però non mi marauiglio, che caschino i ferri à i caualli che pasturano ne i monti subito, che calpestano vn'herba simile. Scriue Herophilo antichissimo & preclarissimo medico, citando molto piu antichi scrittori, ritrouarsi alcune piante le quali calpestandosi giouano, & alcune che nuocono. Imperoche è stato osseruato, che calpestandosi da i feriti nelli viaggi alcune piante maligne, le piaghe loro si sono manifestamente infiammate con non poco dolore, & per il contrario essersi sanate in alcuni, cosi le ferite come l'ulcere, da cui furno calpestate caminando altre herbe salutifere. Ne di ciò ci debbiamo marauigliare sapendosi, che toccandosi ouero stringendosi l'Hemionite si guariscono i difetti della milza & con il portare al collo la radice della Peonia Romana (come scriue Galeno) si liberano i fanciulli dal mal caduco. Portandosi nelle scarpe à nudi piedi la Chelidonia maggiore, ouero la Borsa pastorale si sana spesso il trabocco di fiele, & si spegne in tutto il calore delle febbri fasciandosi sotto le piante de i piedi. Et sopra le palme delle mani la Potentilla fresca. E' parimente cosa certissima (se debbiamo credere à Theophrasto, & à Plinio) che l'Aconito pardalianche ammazza in breue tempo coloro, le cui membra genitali sono state tocche con esso. E' stato anchora osseruato, che portandosi adosso la radice della Rombice ben netta, & dilicatamente inuolta, fa sicuro l'huomo da i flussi de gl'occhi, & altri difetti loro. Guariscesi la stranguria (che pure è gran cosa) spegnendosi il fuoco acceso nel legno del Tamarigio con la orina de patienti. Vogliono alcuni che coloro, che portano seco vn ramoscello di Mortina, non possino patire infiammagioni ò postemе nelle anguinaglie, & che si sanino le varici se si circondano con radici d'Hedera cauate quando la Luna è in Aquario, ouero che vi si leghino sopra tre delle sue bacche. Che i corpi morti si conseruino dalla putrefattione con lo Scordio, ce ne

fanno

Piante forestiere portate ne i Trionfi Romani.

In quanto pregio fussero le piãte appresso alli Romani.

Magone Carthaginese.

Effetti miracolosi di piante.

Balim.

Picchio augello, & sua astutia naturale.

Ethiopide apre le serrature.

Historia.

Alcune piante calpestare giouano, & alcune nuocono.

Hemionite & sue virtù alla milza.

Peonia Romana contra la Epilepsia.

Chelidonia Borsa pastorale.

Potentilla.

Aconito Pardalianche.

Rombice per li occhi.

Cõtra le varici.

Scordio preserua i corpi morti.

fanno testimonio Mithridate, & Galeno. Gli Scithi ritrouorno già ne i paesi loro appresso Betia vn'herba di dolce sapore, la quale tenuta in bocca non lasciaua venir loro fame ne sete. & il medesimo effetto faceua appresso di loro vn'altra ne i caualli, chiamata Hipice, di modo, che tenendo queste herbe in bocca durauano la fame & la sete per fino à dodici giorni continui. Tanta gloria attribuirno alcuni all'herba Betonica, che vogliono che la casa oue ella si ritruoua piantata sia sicura da tutte le sceleraggini, & peccati enormi. La Coriacesia. & parimente la Callitia, messe nell'acqua (come scriue Pithagora) la fa subito ghiacciare. La dicottione dell'herba Minaide sana fomentata ben presto i morsi de i serpenti velenosi, & nondimeno ammazza coloro, che sono sani, & si bagnano con essa, ò che calpestano a piedi nudi l'herba sopra la quale sia stata sparsa la medesima dicottione, senza trouaruisi rimedio veruno, cosa ueramente mostruosa, & terribile. La radice dell'Aproxis così chiamata dal medesimo Pithagora, tira à se il fuoco di lontano con non minor furia, che facci il Bitume chiamato Naphtha. Scriue Democrito nascere in Tardistile dell'India vna pianta chiamata Achemenide, la cui radice cōformata in trocisci, & data à bere con vino, fa subito confessare à i malfattori tutti i misfatti loro quando si pongono alla tortura. La Diamantina che nasce in Armenia, & in Cappadocia approssimata à i Leoni subito li fa rouesciare in terra, & serrare la bocca, & dicono esser questa herba così chiamata, per esser così dura da tritare, come è il diamante. L'Ariamide poi colta quando scalda la Canicola, approssimata alle legna secche unte con olio, subito si accende il fuoco. La Therionarca, che nasce in Cappadocia, & in Misia, fa diuentare stupide tutte le fiere che si toccano con essa, dal che non si possono liberare, se non con l'orina dell'Hiena sparsa loro addosso. la Ophiusa, che si ritroua in Elephantina d'Ethiopia, liuida & di horribile aspetto beuuta induce tanto terrore & tanta paura, per la gran copia de i serpenti che rappresenta à chi se la bee, che induce i patienti à darsi la morte, per la paura, che hanno d'esser diuorati viui da loro, & però la danno à bere per estremo supplitio à coloro, che commettono sacrilegio, ne altro rimedio vi si ritruoua, che il dar loro à bere il vino de i Dattoli. La Potamantina qual dicono ritrouarsi nel fiume Indo beuuta fa impazzire gl'huomini, rappresentandoli auanti à gl'occhi cose fuor di natura. Il che parimente scriue Dioscoride del Solatro chiamato Manico, quando si bee vna dramma della sua radice con vino. La Theangelida, che nasce nel monte Libano di Soria, fa diuentare indouini coloro che le mangiano spesso. Dicono anchora nascere appresso Boristene una pianta chiamata Gelotophilla, la quale beuuta cō vino, & mirrha rappresenta uisioni di cose ridicolose, che mai non fanno fine di ridere coloro che la pigliano, fin che non beono pinocchi, pepe, & mele nel uino di Dattoli. L'Asciomene herba (come scriue Apollodoro) spruzzata con vino subito arriccia le foglie. Et la Enothera (come scriue Crateua) bagnata con uino, & ligata al collo ouero al giogo delli animali mitiga subito la ferocità loro. Scriue Appiano Alessandrino, che hauendo M. Antonio messo in fuga i Parthi, & non hauendo eglino che mangiare si abbatterno in certa herba così maligna; che mangiandola loro per fame gli leuaua la memoria, & gli faceua dimentichevoli del tutto, ne altro faceuano fra tantò gli smemorati che cauar pietre su di terra, come se uolessero fabricare qualche grande edifitio, nel che perseuerando qualche giorno, finalmente vomitauano vna cholera, & moriuano smemorati. Dioscoride scriue, che mettendosi vn ramo di Rhamno della terza spetie nelle finestre della casa, ne scaccia via ogni malia ouero fattura, che se le potesse fare. Et il medesimo dice della Scilla appiccata sopra alla porta; & che portandosi al collo le radici della Rombice, ouero della Piantagine, guariscono le scrofole. Li vermicelli che si ritrouano l'Autunno dentro ne i ricci del Dissaco (come dice pur egli)

Herba cōtra la fame & la sete.

Betonica & sua natiua virtù.

Herbe che congelano l'acqua.

Minaide herba & sua contraria natura.

Aproxis amica del fuoco.

Achemenide nimica de i malfattori.

Diamantina paúrosa de Leoni.

Ariamide.

Therionarca.

Ophiusa & sua mostrifica natura.

Supplitio del sacrilegio.

Piãte che fanno impazzire.

Theangelida per fare indouinare.

Gelotophilla, & sua virtù per fare ridere.

Asciomene.

Enothera.

Maluagità grande d'un'herba.

Rimedio cōtra le malie.

Rimedio cōtra le scrofole.

Contra la febre quartana.

egli)portati legati al collo,ouero al braccio finiftro,guarifcono le febbri quartane.

Contra le punture delli Scorpioni.

L'Attrattile portata adoffo nõ lafcia fentire il dolore delle ponture delli Scorpioni,
& leuandofi da doffo fubito fi fente il malore:Ne poffono effer trafitti dalli Scorpio-
ni(come fcriue il medefimo) coloro che portano feco la radice della Polemonia, &
fe pure fuffero trafitti,nõ fentono dolore,ne nocumento veruno. Ritrouafi vna piã-

Baaras & fua marauigliofa natura.

ta in Giudea(come fcriue Giofefo,chiamata Baaras dal luogo oue ella nafce,la qua-
le nel colore imita vna fiamma di fuoco,rifpẽlde à modo d'un raggio di fulgore.Ma
il cauarla è cofa non poco pericolofa,& difficile. Imperoche come fente accoftarfi
alcuno,fi ritira fotto terra,fin che non fe le fparge fopra ò fangue meftruo, ò orina
di donna.Et toccandofi la radice con mano dà fubito la morte fe nonfi porta legata
& pendente dalla mano. Onde per piu ficurezza le fcalzano all'intorno fin preffo
al fondo,& di poi vi legano vn cane,il quale volendo feguire il padrone,mentre che
correndo finge di partirfi tira con impeto la corda,& la ftirpa di terra: Et fubito ca-
fca iui morto in vece di colui che la doueua cauare, & cofi ceffa poi ogni pericolo,
& ogni timore,che non è poco che gl'huomini fi efponghino à tanto pericolo per la

Virtù della Baaras per liberare gli fpiritati.

virtù d'un'herba fola. Imperoche pofta à doffo à gli fpiritati fubito gli libera. Ne
guari difsimile è la virtù della Ruta, & dell'Hiperico, fe ben non tanto efficace. E'
appreffo di me vna radice d'una herba,ritrouata dal dottifsimo femplicifta M.Fran
cefco Calceolario Veronefe,laquale infufa nel vino al pefo d'uno fcropolo,per cin
que ouero fei hore di tẽpo,& dipoi colato il vino, & dato à bere à i ghiotti parafiti,

Caftigo de i parafiti.

fa che non poffono mangiare à tauola, ne inghiottire pur vn boccone di qual fi vo-
gli cibo,fin che non fe li dà à bere dell'aceto.cofa veramente ridicola & giocofa, ma
non però da commettere à ciafcuno. Cauafi vna radice nelle Indie occidentali con

Radice della morte, & della vita.

foglie come di Sambuco, groffa quanto la cofcia d'un'huomo,il cui fucchio beuto,
è velenofo & mortifero,& nõdimeno della parte da cui è ftato fpremuto il fucchio,
fecca, & macinata, fe ne fa ottimo & falutifero pane. Scriue Plinio, che gittata

Achemenide & fuo valore contra li nimici. Refrigerio de i viandanti.

l'Achemenide herba nelle fquadre de nimici, mette loro vn cofi fatto terrore, che
fubito voltano, fuggendofi, le fpalle. vn'altra ne nafce in Perfia(come afferma pur
egli) chiamata Latice, la quale portandofi feco ne i viaggi, fa hauer copia abbon-
dantifsima di viuande, & altre cofe neceffarie nelli alberghi. Et però era data da i
Re, appreffo à i quali folamente fi ritrouaua, à i loro Ambafciadori, i quali man-

Pianta, che produce agnelli.

dauano in lontani paefi. Scriuono alcuni hiftorici moderni, di fede degni,& huo-
mini di gran conto ritrouarfi vna pianta d'herba appreffo a i Tartari,laquale pro-
duce vn frutto del tutto fimile à vno Agnello, ricoperto d'una fottilifsima pelle,
di cui fanno gl'huomini del paefe cappelli. La polpa di dentro dicono effere fimi-
le à quella de Gamberi,& tagliandofi in fu la pianta, gitta fuore vn fucchio roffo fi-
mile al fangue, di mirabile dolcezza.& dicono che la radice della pianta efce fopra
terra fino all'ombilico del frutto,& che tutto il tẽpo(che fa ancora maggiore mira-
colo)che fe ne ftà fra l'herbe tenere,& frefche, fe ne ftà lieto,& viuo,come vn'agnel-
lo in vna amena paftura, & che cauandofeli l'herbe d'attorno,fi va poi feccãdo pian
piano. Ma fa anchora non poca marauiglia,l'effer defiderato da i Lupi, non meno,
che fe fuffe viuo, tanto fono auidifsimi di mangiarfelo. Ma non è anchora miraco-
lo quello, che fcriuono del Loto d'Egitto quì non molto difopra commemorato da

Loto d'Egitto & fua mirabile natura.

noi? Quefto dico(come fcriueno Theophrafto,& Diofcoride) fi ritira con i fiori,&
con i capi la fera fotto l'acque, oue egli nafce, & fi riduce cofi à baffo fino à mezza
notte, che non fi può tufando il braccio nell'acqua toccar con mano,& dipoi fi leua
fufo pianpiano, di modo che nel leuare del Sole, fparge fopra all'acque ben alti i
fiori & capi i quali ha egli come di papauero. finalmente ne le felue,ne i fafsi, ne le
fpelonche, ne qual fi vogli piu horrido luogo fatto dalla natura, fono fenza dote di

Medicina,

Medicina, tanto è ella benigna madre dell'humana generatione. Sono veramente quasi infinite le piante dell'herbe, & delli alberi, che si ritrouano nelle selue, da cui pigliamo i rimedi per le malattie. Se ne ritruouano similmente ne i sassi, & nelle cauerne dell'altre parimente vtilissime, & nel mare anchora & ne i laghi & ne i fiumi & nelle fonti & nelle paludi di molto salutifere, di modo, che non si troua luogo veruno, che non habbi qualche parte di Medicina; imperoche di tutte le cose create dalla natura non vi se ne troua veruna, che non si possa accommodare nell'uso della Medicina. auuenga che gli istessi veleni, non solamente si distruggono, & s'ammazzano l'un l'altro, ma guariscono varie, & diuerse infirmità del corpo. L'Aconito pardalianche, quantunque (come di sopra è stato detto) sia egli così maligno, & velenoso, che toccandosi solamente con esso le membra genitali del sesso feminile, dà la morte poco dipoi, nientedimeno beuto dalli trafitti dalli scorpioni, gli libera presentaneamente. Miracolo veramente, che essendo ambidue questi veleni mortiferi per se stessi, s'ammazzano l'un l'altro nel corpo dell'huomo, per liberarlo dalla morte. La Cicuta, appo ciò, pianta parimente mortale, sana applicata l'Erisipele, & l'vlcere che mangiano la carne, mitiga l'infiammagioni de gl'occhi, & sana molte altre infirmità del corpo. Il Nerio ammazza gl'asini, i caualli, & i muli, & nondimeno beuto nel vino è antidoto valorosissimo contra i morsi de i serpenti velenosi. L'Opio amazza gli huomini facendoli dormire in sempiterno, & mitiga all'incontro ogni acerbissimo dolore, & ristagna tutti i flussi del corpo. Ma che piu dire tante cose del le piante? essendo che non è cosa al mondo che non si facesse con l'herbe, se si sapesse le marauigliose virtù di molte. Et quantunque paia ad alcuni che queste cose non sieno da credere, nondimeno non resta che non sieno vere, & marauigliose, & che non constrenghino à confessare, che ve ne sieno di molte piu che uere. & però sono biasmati da i dotti coloro, che si ridono di così fatti miracoli delle piante, vedendosi, che i successi delle pruoue, ne fanno crescere ogni giorno piu la fama. Nõ è veramente conueneuole il derogare così subito alla fede delle historie. Però che molte cose sono chiare nel cõspetto nostro, delle quali non si può rendere veruna ragione, & molte stanno ascose nelle intime parti della natura, le quali non possono esser comprese ne da intelletto humano, ne da veruna ragione, percioche la natura ha voluto piu presto che gl'huomini si marauiglino di queste cose, che permettere che sieno mai intese da veruno. Il perche coloro che vogliono inuestigare le ragioni di tutte le cose difficultosamẽte, rimuouono da tutti i miracoli della natura, derogãdo non poco all'immensa potestà loro. Imperò che doue mãca la ragione delle cause, subito ne nasce il principio del dubitare, & di Filosofarli sopra. Et per questo si sforzano di ruinare à vn certo modo la Filosofia, coloro che non prestano fede à i miracoli della natura. Ma perche nõ si conoschino piu piante (diceua Plinio) ad altro non si sa dare la cagione, se nõ perche l'esperiẽze loro sono ne i villani, ne i pastori & altri huomini ignoranti, & senza lettere alcune, come in quelli che soli viuono fra esse. Per ciò che à molte cose ritrouate mãcano i nomi, & noi sappiamo (diceua il medesimo Pli.) vna piãta senza nome, laquale sotterrata ne i quattro cãtoni de i cãpi seminati, prohibisce che nõ v'entri augello alcuno. Ma è cosa veramente brutta, & vituperosa che coloro, che sanno le cose rare, nõ le voglino manifestare, come se douessero perdere quello, che altri hãno ritrouato. Et ciò per il piu fanno coloro che sanno pochi secreti, i quali per inuidia nõ gl'insegnano mai ad alcuno, & di qui è che molti secreti delli antichi si sono perduti del tutto. Ma nõ per questo voglio io seguire la pertinacia, & malignità di costoro, ne sepellire oueramente nascondere quello, che ho cõ grandissime fatiche acquistato. Percioche altrimenti facendo mi parrebbe di defraudare non poco la posterità de i beni d'altrui. Et però essendo sempre stata mia intentione

Non si truoua luogo senza parte di Medicina.

Ancora i veleni conseruano la vita delli huomini.

Chi sapesse tutte le virtù delle piante farebbe miracoli.

Il derogare alla fede delle historie è male.

E cosa vituperosa non manifestare le cose rare.

La inuidia non lascia insegnare li secreti.

Intentione de l'autore.

tione di giouare alla Republica, & alla posterità ancora, ho voluto propalar in questo mio volume al mondo, non solamente tutte quelle cose che ho raccolte da gl'altri cosi antichi come moderni, ma anchora tutte quelle che sono state ritrouate, & sperimentate da noi, che veramente non sono poche, imitando in ciò alcuni Eccellentissimi scrittori de tempi nostri, & non meno dotti nelle Greche lettere, che nelle Latine, che hanno scritto l'historie & le facultà delle piante. fra i quali i piu famosi sono stati Hermolao Barbaro, il Leoniceno, il Manardo Ferrarese, il Ruellio, Marcello Vergilio Fiorentino, il Brunfelsio, il Brasauola, il Fuchsio, il Siluio, il Mondella, il Cordo, il Dodoneo, il Borgaruccio, & alcuni altri, che per breuità trapasso. Questi dico sono stati liberalissimi donatori à tutto il mondo delle fatiche honoratissime loro fatte intorno alla cultura delle piante, già per auanti trasformate, & quasi insaluatichite del tutto. Al che hauendo poscia anchora io considerato, non poco, mi posi con ogni industria à seguitare le pedate di costoro. Imperoche hauendo già io auuertito, che molto restaua anchora che fare intorno alla coltura di questo giardino, & à i grandi, & grossi errori che si faceuano in Italia, & da i Medici poco dotti in questa facultà, & dalli Speciali nelle loro spetiarie, con pericolo veramente grande della vita de gl'huomini, desideroso di far pruoua se con il mio studio potesse soccorrere à cosi sconci errori, & graui pericoli, considerando, che nelle spetiarie nostre de l'Italia rari sono gli Speciali, che intendino latino, presi la cura de interpretare in lingua volgare Italiana, Dioscoride Anazarbeo, Greco, & antico scrittore, & nel trattare l'historia, & le facultà delle piante, & altri semplici medicamenti, facilmente Principe fra tutti gl'altri scrittori antichi. Et perche ciò non mi pareua bastare per dar lume all'Italia, de suoi, & de gl'altrui errori, ne di poter dimostrare quali fussero i veri & legittimi semplici, & quali i bastardi, vi scrissi sopra, (come è noto à ciascuno) lunghi discorsi, & commenti. Ne i quali posi io veramente tutto quel buono, che si ritrouaua nel mio assai debile intelletto, & giuditio, non perdonando ne à fatica, ne à studio, ne à vigilie, ne ad altro trauaglio veruno: per far conoscere (come ho detto) quali per mia opinione, accompagnata sempre dalla ragione, fieno le uere & legittime piante, & parimente per dire il parer mio intorno à molti altri semplici medicamenti di cui non scrisse Dioscoride, ne altro qual si vogli Greco scrittore. Nel che fare fui constretto di manifestare, & di correggere per tutto non solamente gl'errori, delli Speciali, & de i Medici nostri antecessori poco intenti à questa tanto bella parte di Medicina: ma anchora gl'errori & false opinioni di alcuni moderni, & nuoui scrittori, quantunque diligentemente habbino scritto, & trattato questa materia. Ma non però parmi marauiglia che cotali huomini veramente dottissimi, & degni d'infinite lodi, habbino alle volte, non volendo, errato in cosi faticosa, difficile, & intricata facultà, sapendo esser ciò ancora à me acceduto. Cosi adunque narrai io ne miei discorsi quanto mi parse bastare intorno all'historia de i semplici medicamenti, scriuendo delle virtù & facultà di tutti, quasi sempre nel fine d'ogni mio discorso, tutto quello, che ne scriue Galeno. Oltre à ciò ritrouandosi non poco numero di piante d'aromati, droghe, & di uarie altre spetie di semplici, che sono in vso continuo de i medici, parte ritrouati da gli Arabi, & parte da altri, che succedendo di età in età di ciò si sono dilettati, de i quali (per quanto se ne vede) non scrissero Dioscoride ne Galeno, ne veruno altro delli antichi Greci, gli posi se non tutti, almeno la maggior parte ne i predetti discorsi, descriuendone l'historie, & le facultà loro, con quella diligenza, che possei maggiore. Hor hauendo adunque cosi messo fine all'opera, & al mio proponimento, non senza maturo consiglio, & persuasioni di piu huomini dottissimi, & eser-

Scrittori moderni eccellentissimi.

Da che fusse indutto l'autore à scriuere.

& eſercitatiſsimi, miei ſingulari amici, diedi il volume publicamente in ſtampa, con animo di giouare in qualche parte con le fatiche mie, alla vita de gl'huomini, & di far sì, che da me particolarmente ſentiſſe la Italia alcuno beneficio. Ma ſe ciò habbi io poi conſeguito ò nò, non s'appartiene à me di farne giuditio, come che poteſſe io anchora affermare, quando ciò non mi ſi imputaſſe à vitio, che queſte mie coſi lunghe fatiche non ſieno ſtate ingrate à gli Italiani, ſapendo che nel corſo di pochi anni è ſtata coſi ſpeſſo ſtampata & riſtampata l'opera, che ſe ne ſono venduti piu di trentamila volumi in lingua Italiana, ſenza quelli che ſono vſciti in lingua Latina, che non ſono ſtati poco numero, à beneficio dell'altre nationi d'Europa. Imperoche ciò dimoſtra manifeſtamente che vi ſi ſia pure ritrouato qualche coſa di buono. Del che m'ha dato parimente inditio, l'hauere io ritrouato alcuni moderni ſcrittori Alemani dico, Spagnoli, & Franceſi i quali hanno meſſo ne i loro volumi Latini, in cui hanno trattato queſta iſteſſa materia, non poche delle mie opinioni interpretate dall'Italiano, confeſſando non ſolamente coſtoro d'hauerle cauate da queſti mei diſcorſi, ma hanno anchora con non poche lodi (per corteſia & humanità loro) fatta honorata mentione del mio nome, & de mei ſcritti, come ha fatto vltimamente il Lacuna nel ſuo Dioſcoride Spagnolo, nella fabrica del quale (come egli ſteſſo manifeſtamente confeſſa) non ſolamente s'ha ſeruito de mei ſcritti à ſuo piacere, ma di tutte le figure delle piante, & delli animali, le quali ha fatto intagliare viuamente dalle mie. parendoli (come egli dice) di non hauerne ritrouate di migliori. del che ho io piu preſto da ringratiarlo, che d'hauerlo à ſdegno, poſcia ch'io veggio, che vn'huomo di tanta dottrina, confeſſa d'hauere in tal conſideratione queſte mie fatiche, che non baſtandoli l'animo di poſſer migliorare, ha voluto à fidanza ſeruirſene. penſando con ciò di non douer giouar manco à ſuoi Spagnoli, ch'io habbi fatto à i mei Italiani. Dimoſtra oltre à ciò che ſia non poco piaciuto queſto mio volume anchora à i Franceſi poſcia che ſi vede tradotto & ſtampato nella lingua loro con le mie figure ſe ben cauate in piu picciola forma. Ciò adunque hauendomi non poco acceſo d'ardore di giouare molto maggiormente al mondo, fu veramente cagione, ch'io mi metteſſe l'anno dalla Natiuità del noſtro Signore GIESV CHRISTO M. D. LIX. di nuouo ad arricchire & illuſtrare queſta mia opera d'aggionte, & di figure, come deue eſſer noto à tutti coloro che lo videro quaſi rinato, riſtampato di nuouo. Et coſi hora ritrouandomi già XIIII. anni continui al ſeruitio & al luogo principale del Medico del Sereniſsimo Principe Ferdinando, Archiduca d'Auſtria &c. Tutto quel poco di tempo, che m'è auanzato fra tanti trauagli, diſconci, & intrighi, che apportano i negotij & le faccende delle Corti, l'ho veramente ſpeſo tutto nel coltiuare con ogni ſtudio, & in ampliare queſto mio principiato giardino. Doue fra tanto non ſolamente habbiamo fatto, & dato fuore in ſtampa nuoui volumi di piante in lingua Boemia, & Alemana, con belliſsime, & naturaliſsime figure, ma habbiamo accreſciuto i noſtri commentari Latini, & parimente queſti noſtri diſcorſi Italiani ſopra Dioſcoride, in piu di mille luoghi, & rifatto tutte le figure delle piante, & delli animali molto maggiori & piu apparenti, che le altre prima ſtampate ne gl'altri volumi, le quali ſono ſtate non ſolamente tutte di nuouo ritratte dal naturale dalle viue accreſciute di numero fino à qualche centinaio. fra le quali ve ne ſono non picciola quantità di pellegrine, che ne da me ne da altri ſono ſtate per auanti ſtampate ne poſte in luce, ſenza che tutte ſono ſtate coſi artifitioſamente da valentiſsimi artefici dipinte, & intagliate, & con tanta diligenza ridotte alla perfettione, (come rimirandole ſe ne può chiarire ciaſcuno) che ſenza eſſere altrimenti colorite, ſi poſſono ageuolmente conoſcere da chi che prima habbi

Lacuna eſſerſi ſeruito del Matthiolo.

Il Matthiolo fatto Franceſe.

Il Matthiolo è tradotto in lingua Boema, & Alemana.

Aggiunte fatte di nuouo.

Figure fatte di nuouo.

Piante pellegrine.

bi veduto le vere verdeggiare sopra la terra. Onde spero che auuerà facilmente, che doue p prima si sono seruiti gli studiosi di questa facultà, dell'orticello del Matthioli, hora si potranno piu largamente compiacere del suo cresciuto & ampliato giardino, le porte del quale staranno in perpetuo aperte à ciascuno. Tanta veramente è stata sempre la prontezza nostra di giouare alla Republica, & alla posterità, che nõ habbiamo mai voluto perdonare, ne alle grosse spese fatte nella fabrica di cosi gran numero di figure, intorno alla quale habbiamo consumati cinque anni continui, ne mancato à vigilie, ne à fatiche alcune. Le quali hanno veramente apportato non poco incommodo alla vita, & alla età nostra già di sessantasette anni, mi par piu presto di tacerlo, che di dirne piu oltra cosa veruna. accioche recitando tal cose con piu lunghe parole, non mi dimostri piu desideroso di farmi beneuoli i Lettori, che di giouare al mondo, & massimamente sapẽdo io, che cio è manifesto à molti, de iquali parte hanno sensibilmente veduto il tutto, & parte l'hanno inteso da altri, & anco perche spero, che saranno non pochi coloro, che considerando la grandezza di questa opera, potranno facilmente imaginarsi, con quanto peso, con quanta sollecitudine, & diligenza, & con quanto lungo tempo, & sudore io l'habbi condotta à questo fine. Tacerommi anchora le fatiche de viaggi fatti à i monti, à i colli, alle valli, alle selue, à i mari, à i laghi, alle paludi, à i fiumi, & alle fonti in diuerse prouincie & regioni, & à diuersi giardini cosi publichi come priuati, in questa, & in quella altra città, alle ruine delli edifitij, alle spilonche, & caue sotterranee di diuersi minerali, come anchora alle fucine, oue si fondeno i metalli, per ritrouare la cadmia, la pompholige, lo spodio, il fiore del rame, il lethargirio, & altri diuersi medicamenti metallici: & tacerommi anchora come, & quanto tempo io mi sia affaticato, oltre alle spese, in farmi portare d'Asia, di Grecia, di Soria, d'Egitto, d'Arabia, di Numidia, di Cipri, di Candia, di Sicilia, di Corsica, di Prouenza, di Spagna, di Francia, di Germania, & fino dalle Indie Orientali, & Occidentali, molte belle piante forestiere, & non piu vedute in Italia, poscia che lo potranno sensatamente conoscere coloro, che si specchiaranno in questo nostro giardino. Non mi sarebbe certamẽte rincresciuto, ne sarei restato per fatiche, ne per pericoli di far lunghi pellegrinaggi à diuerse longiuque parti del mondo, ne di passare i mari (come faceua Galeno) per andarmene in Candia, in Cipri, in Lemno, in Soria, in Egitto, & in altri piu longinqui paesi del mondo, per vedere, & ritrouare, & piante, & minerali, & altri semplici medicamenti, che ne mancano, se non mi hauessero impedito prima le cure domestiche, il vincolo del matrimonio, il carico di curare gl'infermi, & con ciò la mia assai debile complessione di tutto il corpo, laquale inuero malamente harebbe possuto star salda alli incommodi, trauagli, & pericoli grandi, che si patiscono ben spesso nelle lunghe nauigationi, & ne i lunghi viaggi fra terra. & però se nel fare di questa opera io non ho possuto far tutto quello, che sarebbe stato mio desiderio, io sono almeno ben certo d'essermi gagliardamente affaticato in far tutto quello, che m'è stato possibile. Imperoche sono stato sempre cosi desideroso di por fine, à questa opera, per benefitio della Republica, & della posterità, che piu sono stato fermo in questo proposito, che al pensar mai come potesse riuscire à cosi grosse spese, nelle quali sarei veramente restato disotto, & itomene di tutto in ruina, se con lo aiuto de Iddio onnipotente, non fusse stato soccorso & aiutato con non poca quantità d'oro dalla felice memoria dell'Imperadore Ferdinando primo, Padre di V. Serenissima Altezza, dall'Imperadore Massimiliano, & parimente dalli Serenissimi Archiduchi d'Austria suoi fratelli Ferdinando, & Carlo. Di modo che cosi i presenti, come i posteri doueranno riconoscere questa opera molto piu da questi magnanimi & Serenissimi Imperadori, & Principi d'Austria, che da me istesso. Ma dirò anchora, che non m'hanno mancato d'aiuto alcuni altri

Età del Matthiolo.

Con quãta difficultà si sia cõpilata questa opera.

Il Matthiolo soccorso da gli Imperadori, & Archiduci d'Austria, & altri Principi, & Republiche.

altri Principi dell'Imperio, di cui & nel Dioscoride Latino, & nel Todesco ho fatto honorata memoria, come hanno fatto ancora alcune delle piu principali città, & Republiche di Germania. Di modo che m'allegro non poco, d'hauere hauuto per Mecenati gl'Imperadori, i Re, gli Elettori dell'Imperio, gli Archiduci d'Austria, & altri gran Principi cosi Ecclesiastichi come seculari, parendomi che questo dia piu splendore, piu autorità, & piu grandezza à queste nostre fatiche, che tutto quello, che vi si contiene. Sono anchora stati molti, & molti altri nobili & virtuosi ingegni, che n'hanno giouato non poco nō solamente in queste nostre vltime fatiche di questa nuoua editione, ma in tutte le altre per auanti stampate. Fra i quali non mi rincrescerebbe uominare (se pur con la rimembranza del beneficio riceuuto da essi potesse rendere loro gratie) Il clarissimo M. Luca Ghini da Imola, collocato meritamente nella honoratissima Academia Pisana à leggere & insegnare questa diuina facultà delle piante, & altri semplici medicamenti; & similmente il Clarissimo M. Giulio Alessandrino da Trento supremo Medico dell'Imperatore Massimiliano Secondo, & per auanti stato della felice memoria di Ferdinando Primo Imperadore, huomo veramente dottissimo, & ardentissimo promotore d'ogni virtuoso ingegno. L'Eccellentissimo M. Gabriele Faloppia Modanese, il quale per la rarità della esperienza, & dello ingegno suo, già tanto lesse nel floridissimo studio di Padoua dichiarando non solamente quanto si ricerca di sapere intorno alla fabrica del corpo humano, ma quanto spetta anchora all'historia & notitia delle piante. Et d'ogni altra cosa compresa nella materia Medicinale. Vi è stato appo ciò il Dottissimo Medico, & Philosopho M. Vlisse Aldrouando Bolognese, semplicista rarissimo, & singulare, da cui (come da gli altri predetti) mi sono state mandate fino in Boemia piu & piu centinaia di piante. Appò costoro vi è il Dottissimo M. Girolamo Donzellino Bresciano, Medico, & Philosopho Eccellentissimo, ilquale ha sempre fauorito à questa opera in tutti i modi, che gli sieno stati possibili. Oltre à ciò non mi sono mancati amici & parenti, che con ogni possibile studio, & diligenza, m'hanno inuiato da diuerse parti le piante tutte intere, accioche dal viuo le potesse dare in pittura, & in questo s'ha cōtinuamente piu che ogni altro affaticato, il molto Eccell. Medico, & mio come figliuolo dilettissimo M. Giouanni Odorico Melchiori da Trento, hoggi supremo Medico, per le rare virtù sue, della Serenis. Imperatrice Maria, consorte dell'Imper. Massimiliano secondo; per hauermi egli continuamente mandato mentre che dimorò in Padoua, & Venetia, non poche nobilissime piante. Sonoui stati ancora molti altri coadiutori pur Medici segnalati, che hanno fatto il medesimo, i nomi de i quali si ritruouano sparsi in tutto questo volume. A i quali tutti tanto piu mi ritrouo obligato, quanto veramente importa l'hauer io da loro, che per la piu parte mai non mi videro, ne mi conobbero (per sua humanità, liberalità & cortesia) riceuuto cosi gran beneficio, & fauore, cō tanta amoreuolezza, & affettione, laquale d'altrōde nō può esser nata, che dall'hauer loro letto questi nostri discorsi la prima volta, che furno messi in luce, essendo la catena delle virtù, & delle scienze di tanto valore, che legando ella i cuori, fa che quelli ancho s'amino, che mai non si videro, ne si conobbero. Oltre à costoro sono stati alcuni altri, che hāno aiutato grādemente à questa nuoua & vltima editione cosi Latina come Italiana, fra i quali è stato il Claris. Sig. Augerio di BusbeKe Fiammengo, ilquale mentre che per sette anni continui dimorò Ambasciadore della felice memoria dell'Imperatore Ferdinando primo appresso al gran Turco in Costantinopoli & in altri luoghi di quei paesi, non solamente mi mandò di là molte & molte piante forestiere & rare, ma nel suo ritorno portò seco alquanti essemplari antichi di Dioscoride, per mezo de i quali (come si vede ne i nostri commenti latini) vi sono dilucidati molti & molti luoghi, i quali per

Mecenati del Matthiolo.

Huomini illustri, che hanno giouato à questa opera.

Catena della virtù.

li per auanti non si intendeuano, & faceuano non poca confusione all'intelletto di coloro che di questa facultà si dilettano. Appo lui vi è stato il Clarifs. & peritissimo di questa facultà M. Iacomo Antonio Cortuso gentil'huomo Padouano, ilquale (per sua benignità, liberalità, & cortesia) ha arricchito q̃sta nostra opera di molte, & molte piante rare, & pellegrine, da pochi per auanti conosciute, come si legge in uari & diuersi luoghi in questi nostri discorsi. Hanne ancora aiutato l'Eccellen. & dottiss. Medico M. Bernardino Triuigiano, mẽtre che lesse la facultà de semplici nella famosissima Academia di Padoua; da cui ho ancora riceuuto alcune piante nõ volgari: come parimente dall'Eccellente M. Prospero Borgaruccio, Medico per li meriti delle rare virtù sue della Sereniss. Reina di Francia. Ne manco deue esser celebrato da me che ogni altro, il peritissimo, & esercitatissimo semplicista M. Francesco Calceolario spetiale in Verona alla cãpana d'oro, per hauermi ben spesse volte mãdato piu & piu rare piãte, da me per auanti nõ mai vedute ne conosciute, & nuouamente la pianta del vero Satirio primo non ritrouato per auanti da alcuno in Italia, di modo che questo da lui potrãno riconoscere tutti gli studiosi de i semplici, come da M. Cecchino Martinello spetiale all'Angelo in Venetia, il Satirio Erithronio. Quãto poi habbi giouato à questa opera l'Eccellentiss. dipintore M. Giorgio Liberale da Vdine nel disegnare la piu parte delle figure delle piante & delli Animali insieme con M. Volfango Maierpeck Todesco, & quãta sia stata la diligenza, & patiẽza loro in ritrarle dalle viue, & vere imagini loro, le figure istesse ne fanno fede, à ciascuno che le rimira con occhio sincero, & chiaro, auuenga che cosi ne fanno testimonio nõ pochi, che di questa facultà si dilettano. Ma perche non solamente scrisse, & trattò Diosc. in cinque libri la materia Medicinale compresa nelle piãte, ne gl'animali, & ne i minerali, & in ogni altra cosa creata dalla natura, ma ancora nel sesto delli antidoti, & valorosi rimedi contra li veleni & contra i morsi, & le punture delli animali velenosi, & mortali per beneficio vniuersale di tutta la posterità humana, però hauendo io animo di imitare, & seguitare per tutto vn tanto degno scrittore, ho voluto tradurre, & cõmentare ancora il sesto libro, doue piu & piu cose ho posto in scrittura, le quali spero che nõ poco conferiranno ouunq; bisogno ne sia. Imperoche oltre all'esser soggetti alle insidie de i veleni, tutti gl'huomini del mondo, & massimamente i Principi, gl'Imperadori, i Re & altre segnalate persone, non mancano infinite spetie d'animali velenosi, i quali ò con la puntura, ò con il fiato, ò con il morso ammazzano all'improuiso altrui. Et chi non sa che per ogni pertugio tanto de i gran palazzi quãto dell'infime case alloggiano gli scorpioni, gli aspidi, i Phalãgi, & altre sorte di vermini pestiferi? De i quali vscendosene la notte, come è lor natura, non hauendo riguardo, ne all'oro, ne alle gemme, ne alla porpora, ne alle dilicatezze del corpo de i Principi, & magnati, ne manco hauẽdo à schifo i vili panni della piu infima gente, hor se ne salgono ne i letti & ne i padiglioni, hor s'ascõdono nelle vestimenta, hor entrano nelle calze, hor s'annidano nelle scarpe, & nelle pianelle, doue non si possono cosi poco inauuertentemente calcare, e premere, che difendendosi dall'ingiuria, danno breuemente la morte con la puntura, ò co'l morso. Nascondonsi oltre à ciò nell'herbe & ne i fiori, ne gl'horti, ne i giardini, ne i prati, nelle vigne, & nelli ombrosi boschetti, oue alle volte per trastullo si diportano le persone; le vipere, gl'aspidi, & altre serpi mortifere. Le quali calpestandosi, ò vrtandosi con i piedi, subito son prontissime al morso, per lo quale correndo il veleno al cuore, in breue tẽpo toglie la vita, se con ogni prestezza non vi si soccorre con gli antidoti piu valorosi, che ritrouar si possono. Ma che cosa è piu domestica, & piu nel consortio de gl'huomini, che il cane? Il quale essendo però soggetto alla rabbia, può ageuolmente con il suo velenoso morso condurre gli huomini à horrenda morte, anzi tutta vna famiglia intera. Alche hauendo l'occhio

Dipintori delle figure di questa opera.

Quanto pericolo ne apportino li animali velenosi.

con

con grandissimo studio, & con non poca diligenza gli antichi sapienti del mondo, di cui lungamente è stato detto di sopra, fattosi acutissimi inuestigatori delle virtù marauigliose de i semplici medicamenti composero, & fecero contra le forze de i veleni vari & diuersi valorosissimi antidoti. Tra i quali ritruouo essere stato de i primi quel grande & virtuoso Mithridate Re di Ponto, & di molte altre nationi, di cui fu fatto disopra mentione. Ilquale non contentandosi d'essere famoso al mondo, per esser cosi dotto, & perito nelle lingue, che (come scriue Plinio) egli solo fra tutti gli huomini del mondo parlaua in ventidue linguaggi, di modo che senza interprete veruno rispondeua à ciascuna delle nationi di cui haueua l'Imperio, ne bastandoli la gloria, & il nome immortale acquistato con le molte vittorie, & con i preclarissimi fatti, volse finalmente per conseguire maggior fama, & nome immortale, farsi peritissimo nella cognitione & virtù delle piante, & d'ogni altro semplice medicamēto. Et essendo desideroso di saperne non solamente la virtù, ma ancora di vederne gli effetti, per venire finalmente in cognitione di tutte quelle cose, che superano i veleni & i morsi mortiferi de i serpenti, & d'ogni altro velenoso animale, fatta hor di questo, hor di quell'altro semplice la proua, hor in questo, hor in quell'altro di qual si voglia sorte di veleno, in molti maluagi huomini, che per li misfatti loro erano condennati alla morte, ne conseguì con l'esperienza il suo glorioso, & alto concetto. Imperoche componendo poi di tutti quei semplici sperimentati, quel pretioso, & tanto vtile Antidoto, ilquale fin al dì d'hoggi illustra & magnifica il suo istesso nome, preseruaua & liberaua ciascuno da i veleni, quando per auanti ouero dopo se ne mangiaua vna certa quantità determinata. & però non è marauiglia, se quando, per non cascare nelle forze de i Romani si volse dar la morte, non gli nocesse punto il veleno preso per ammazzarsi, per essersi lungamente assuefatto all'uso del suo antidoto. Dopo Mithridate fiorì al mondo Andromacho dottissimo, & celeberrimo Medico di Nerone Imperadore, ilquale ritrouò, & compose la Theriaca molto piu valorosa in ogni sua operatione d'ogni altro qual si voglia antidoto, & massimamente ne i morsi delle vipere, & di tutte l'altre mortifere fiere. Con la quale (come scriue Galeno) non solamente si preseruarono tutti gl'Imperadori Romani, & altri potentissimi Re, & Principi dell'età sua, ma ciascuno altro, che là vsaua. Et però piu, & piu volte con le proprie mani la preparò Galeno con grandissima magnificenza, & splendidissimo apparato à compiacenza di piu Imperadori, che al suo tempo regnarono. Attese parimente à questa salutifera facultà Attalo Re di Pergamo, di cui fu similmente detto di sopra, non meno celebrato da Galeno, che Mithridate, per hauer egli lasciato in sua eterna memoria non solamente vno antidoto, ma varie, & diuerse compositioni di medicamenti, & per veleni, & per altri morbi pericolosi. Ma non però ci possiamo noi preualere in questa nostra florida età, con la medesima vtilità, come si preualsero gl'antichi dell'antidoto di Mithridate, della Theriaca d'Andromacho, & di molti altri, che furno à loro in vso cotidiano. Imperoche quantunque non ne manchino del nome, & si ritrouino fatti & preparati per tutto, ne siamo però quasi come senza, per non ritrouaruisi quelli effetti marauigliosi, che ne descriue Galeno, & tutti i suoi successori. Ne per altro questo interuiene, che per mancarne gran parte delli aromati pretiosi, che vi metteuano legitimi, scelti, & valorosi Mithridate, Andromacho, Attalo, Galeno, & tutti gl'altri di quei tempi dotttissimi Medici, i quali con grandissima fatica, & spesa faceuano portare gl'Imperadori di quella età floridissima d'India, d'Arabia, d'Ethiopia, della regione Troglodìtica, d'Egitto, & d'altre piu longinque regioni à Roma; doue altri Medici, che gl'Imperiali non posseuano compiutamente fino à quel tempo far la Theriaca, se già non si seruiuano gli altri di

Scrittori illustri delli Antidoti contra li ueleni. Mithridate.

Andromacho.

Galeno.

Attalo Re Pergamo.

Perche cagione le Theriache moderne non corrispondino alle antiche.

** cosi

cosi rare cose delle conserue Cesaree col fauore & col mezo di coloro che erano grandi, & potenti con gl'Imperadori. Il che n'auuisa, che non ci debbiamo marauigliare se le nostre Theriache, & Mithridati non posßino compiutamente preparare, & non corrispondono con le virtù alli effetti, che ne promettono i nomi loro, & gli scritti delli antichi; cosa veramente danneuole, & perdita piu che grande del thesoro della vita de gl'huomini. Il perche parmi, che glorioso fra tutti gli altri, in questa nostra età, in cui veggiamo ritornare la materia medicinale nella sua pristina candidezza, & parimente bene auuenturato, & padre della republica si potrà chiamare quel Pontefice, quel Imperadore, quel Re, quel Principe, quella Republica, à cui non rincresca per propria generosità d'animo di esporre ogni gran facultà & ogni thesoro, à imitatione delli antichi Romani Imperadori, & d'altri gran Re potentisßimi, in far ritrouare tutte quelle pretiose cose, che per far tali antidoti, & spetialmente la Theriaca, già tanti, & tanti anni ci mancano, percioche oltre alla sempiterna fama, di cui splendeno gli nomi delli antichi, che s'acquistaranno, conferiranno appresso vn tale & tanto beneficio à tutta l'humana natura, che con tutti i thesori del mondo non si potrebbe ricompensare. Ma se ciò, per essermi imposßibile, non mi è stato lecito di possere conseguire, mi sono sforzato almeno con ogni mio posßibile studio, & industria di far tutto quello in beneficio del mondo, che m'hanno concesso le debolisßime forze mie. Et però considerando di quanto danno sia il non ritrouarsi hoggi gli Antidoti delli antichi legitimi & veri, & à quanto maggiori pericoli siamo noi sottoposti, che non furno quelli dell'etadi passate, ho voluto tentare se de i semplici medicamenti, che ci ritrouiamo hauere alle mani legitimi, & veri, & di quelli che si ci portano forestieri, si potesse comporre antidoti nuoui, che di valore corrispondessero a gli antichi. Il che parmi finalmente d'hauer presso che fatto, quantunque non senza fatiche grandi, & lunga sperienza delle cose, come si legge nel mio lungo discorso in questo volume, fatto sopra al prologo del sesto libro di Dioscoride, ma non so però se tanto habbia io conseguito, quanto io desideraua. Questo posso ben io sicuramente affermare, che l'uso de' miei antidoti habbi per mio giudicio molto piu felicemente operato oue sia stato bisogno, & spetialmente nella peste, & ne i morsi & punture delli animali velenosi, & mortiferi, che la theriaca, & il mithridato che volgarmente si vendono in la piu parte delle spetiarie d'Italia. Ma non vorrei però che pensassero alcuni di douersi guardare; & astenere dall'uso di tutte le Theriache, & Mithridati che si fanno, imperoche io non intendo se non di quelli, che si vendono volgarmente quasi per tutto, & che non s'ha delle compositioni loro testimonio veruno, come sieno state preparate, delle quali si ritruoua grandisßima copia per tutto, & masßimamente appresso di coloro che si dilettano, de ingannare il mondo, per empire la borsa d'oro & d'argento. Imperoche so ben io essere in alcune famose città d'Italia spetiali, che sono cupidi della salute vniuersale de gli huomini, & d'accrescere l'honore & la fama loro, oltre all'esser eglino peritisßimi semplicisti, i quali non perdonando à fatiche ne à spese verune, pongono & mettono ogni loro opera, & studio di ritrouare, & d'hauere in sua potestà, tutti i semplici medicamenti legitimi, ueri, eletti, & scelti, che vi richieggono. Fra i quali (saluando sempre l'honore, la fama, & la integrità di ciascun'altro) non posso fare di non nominare, & di non lodare quanto piu posso grandemente, l'essercitatisßimo in tutta la materia medicinale M. Francesco Calceolario Veronese spetiale alla Campana d'oro; come quello che già piu volte ha fatto la Theriaca, & il Mithridato con manco succedanei, che verun'altro, che fin'hora gl'habbi fatti, essendo sempre prima stati essaminati tutti i materiali che vi vanno, non solamente da i piu Eccellenti, & in-

Antidoti del Matthiolo.

Theriaca del Calceolario Veronese vna delle migliori.

& intelligenti Medici di quella Città, & d'altri luogi circonuicini, ma da molti altri essercitatissimi, & peritissimi semplicisti. Et ciò veramente può ageuolmente far egli. Imperoche oltre all'esser vno de i piu segnalati semplicisti della età nostra, ha in varie & longinque regioni amici, che come à gara gli mandano ben spesso semplici pellegrini & non piu per auanti i veduti in Italia, come ne posso far io testimonio, & confessare d'hauer solamente vedute nelle sue mani il vero e legitimo Costo Arabico, l'vua del vero Amomo, l'Aspalatho, il Balsamo vero. Et però non mi marauiglio punto se la Theriaca composta da lui ha fatto, & fa ogni giorno marauigliose proue, come piu diffusamente habbiamo scritto nel sesto libro nel discorso della cura di tutti li animali velenosi. & di quì è che conoscendo io quanto sia il valore, l'arte, & la cognitione di comporre gl'antidoti celeberrimi del sudetto Calceolario, non ho voluto che altro huomo, che lui componga il sudetto mio Antidoto, ne manco l'olio delli scorpioni. nel che non mi sono ritrouato punto ingannato, auuenga che cotali antidoti compostimi da lui, mi sono riusciti molto migliori, che tutti gl'altri, che per auanti ho fatto fare & comporre da altri spetiali alla mia presenza. I quali antidoti spero che in breue faranno in uso di tutti, come ualorosissimi & ueri thesori della uita humana, sanandosi con essi gl'auuelenati, i morsi da i serpenti, & gl'ammorbati, che sono piu morti che uiui. L'animo adunque grande, & il non picciolo ardore, che ho sempre hauuto di giouare alla presente etade & alla posterità futura, m'ha indotto à così dolci fatiche di tradurre, & di commentare anchora il sesto libro, doue ho ritrouato ampio campo di poter scriuere, & narrare uari, & diuersi medicamenti à commodo, & beneficio uniuersale. Quali & quante poi sieno state le fatiche di tradurre, & di commentare li altri cinque libri, & quanto il trauaglio e'l pensiero di porui le figure delle piante, & delli animali, & d'aggiongerui tante, & tante altre cose nuoue, l'opera istessa, senza che dir di ciò piu m'affatichi, ne farà fede à chi candidamente considerarà il tutto; percioche à i maligni; & alli inuidiosi quanto piu sono le cose utili & belle, tanto piu loro dispiacciono, & fanno stomaco. Ma se da costoro m'hanno difeso con li autentichissimi scritti loro, molti & molti huomini dotti dell'età nostra solamente per il zelo, che hanno hauuto della ragione, & per il giouamento che par loro ch'io habbi fatto al mondo, & spetialmente alla natione Italiana, con non poca uergogna, & ignominia loro, tanto piu rimarranno hora spauriti, & diuentaranno i loro uelenosi denti stupidi & congelati quando intenderanno, che la presente opera ultimamente stampata, sia vscita in luce piu florida, piu illustrata, piu polita, piu magnifica, & piu accresciuta di scrittura, & di figure, che mai si sia ueduta per l'adietro, sotto il gloriosissimo nome di V. Serenissima Altezza. alla quale l'ho dedicata inuitato dalla sua generosissima magnanimità, & parimente dalla prudenza, sapienza, liberalità, benignità, humanità, gentilezza, & altre uirtù preclarissime del suo diuinissimo, & rarissimo intelletto. Le quali con non poca ammiratione del mondo, & spetialmente di Toscana, oue non altrimenti riluce che il Sole fra le stelle, così gloriosamente risplendeno in lei, che fa restare attonito ciascuno, che contempla il suo diuinissimo procedere, & che in Donna di così alto lignaggio, altro non regni, che infinita bontà, pietà, clemenza, misericordia, humiltà, & religione. Al che fare, m'ha spinto anchora non poco l'obligo, che mi pare hauere di non fare altrimenti, poscia che riconosco V. Altezza, per mia Signora gratiosissima, & naturale, parendomi, che non possa dichiararle piu chiaramente quanto io le sia sempre fedelissimo suddito, vassallo, & seruidore, che con dedicarle questa opera, in la compilatione della quale posso dire d'essermi inuecchiato, & diuenuto canuto, come piu cara cosa ch'io mi ritroui al mondo. Hammi oltre à ciò anchora indutto à far questo il saper io che

Virtù delli Antidoti del Matthiolo.

Le cose belle & buone dispiacciono à i maligni & inuidiosi.

Dedicatione dell'opera.

facendo ciò non aggradirò manco al Serenissimo Archiduca Ferdinando suo fratello, & mio gratiosissimo Principe & padrone, & all'Illustrissimo, & Eccellentissimo Principe Don Francesco Consorte di V. Altezza, & mio Signor gratiosissimo, che se hauesse dedicato l'opera à ciascuno di loro, ne manco se ne allegrarà tutta la floridissima Toscana, come quella, che non si tiene manco obligata à tante rare virtù che regnano in lei; che in vero ben si può chiamare quella patria felice, & bene auuenturata da quel serenissimo giorno in quà, che V. Serenissima Altezza vi comparse. Indutto adunque io da tutte queste cose inuio hora à V. Serenissima Altezza, questo mio piccolo dono, supplicandole che vogli degnarsi d'accettarlo, & di tenerlo chiaro, secondo il costume, & l'usanza della sua benignità, & humanità infinita, & che la non vogli rimirare alla bassezza mia, ne al poco forse valoroso dono, che io le presento, possendo quella con la grandezza sua ageuolmente ingrandire il tutto: ma hauer solamente rispetto all'animo, & al cuore mio, i quali d'altro non sono piu desiderosi, che di seruire & obedire alla Serenissima Altezza Vostra, à cui conceda Iddio il fine d'ogni suo concetto prospero, & felice. Da Insprugg: il primo d'Aprile M D LXVIII.

Di V. Serenissima Altezza

Humilissimo Vassallo, & Seruidore

Pietro Andrea Matthioli.

IL MATTHIOLI
A GLI STVDIOSI LETTORI.

PARMI veramente, che interuenga à i tempi nostri quel medesimo che interuenniua al tempo di Dioscoride preclarissimo Medico, & diligentissimo scrittore de semplici, intorno alla notitia di tutte quelle cose, che s'appartengono alla materia medicinale. Percioche come egli grauemēte biasma tutti i seguaci d'Asclepiade, & particolarmente Negro, per hauer quel tanto che scrissero preso dall'altrui historie poco degne di fede, senza hauerne voluto cercare la verità cō l'esperienza vero testimonio di tutte le cose: cosi parimente in questi nostri tempi veggio meritamente biasmare da chi ha preso nuouamente cura di scriuere, l'historia, & la dottrina de semplici, molti de nostri antecessori, i quali per non essersi punto dilettati, di questa cosi nobile, & necessaria facultà, & hauendosi quasi del tutto dato in preda alle scritture Arabiche piene per tutto de infiniti errori, & di false interpretationi, erano stati cagione, che la candidezza della materia medicinale, si fusse quasi del tutto spenta, & conseguentemente persa la cognitione de infiniti semplici medicamenti. Onde poscia sono seguiti infinitissimi errori nella Medicina, i quali (per la Dio mercè) sono stati in questi nostri tempi fatti palesi per mezo d'alcuni nobilissimi ingegni, i quali con infinita fatica, & diligenza non solamente hanno introdotto le buone lettere nella Medicina, ma l'hanno anchora purgata per tutto dalle Barbariche mendosità, & da infinitissimi errori. Percioche lasciando da parte le confusioni Arabiche, & accostanduci al fonte viuo de i Greci autori, di tal sorte ci hanno di nuouo interpretato Hippocrate, Galeno, Dioscoride, Paolo, Aetio, Oribasio, Alessandro, Areteo, & altri buoni autori, che finalmente hanno cauato la gloriosa facultà della Medicina dalle tenebre infernali, & fattola risplendere nel mondo del suo proprio, & natio splendore à modo d'un Sole. Del cui numero all'età nostra sono stati & sono, Il Leoniceno, il Manardo da Ferrara, il Ruellio, il Corte, il Fernelio, il Montano Veronese, il Siluio, il Trincauella, il Cornario, il Linacro, il Copo, il Fuchsio, l'Alessandrino da Trento, il Monteforo, il Donzellino, il Siluano, l'Andernaco, il Bellisario, il Polito, il Gaudano, il Leonico, il Crasso, il Vesalio anotomista famosissimo, il Vasco, il Gesnero, il Rondoletio, il Tagaultio, il Lacuna, il Mutone, & molti altri, che per breuità trapasso, tutti degni di lodi immortali, percioche tutti, chi in un modo, & chi in vn'altro si sono affaticati de interpretare fedelmente, & di esporre, & dilucidare (come di sopra ho detto) Hippocrate, Dioscoride, Galeno, & altri Greci autori loro successori, con i cui glorioso nome possono ageuolmente congiongersi il Ricco Lucchese, il Gadaldino, & il Rasario per hauer eglino corretto, & racconcio per tutto le opere di Galeno, che fin hora si sono stampate. Et però non solo dourebbe a costoro veri i lustratori di tutta la Medicina, rendere infinite gratie tutto il Mondo, ma nelle piu principali città dirizzar loro le statue non solamente di marmo, & di bronzo, ma d'argēto, & d'oro, come al grande Hippocrate fecero gl Atheniesi, per hauer eglino assicurata l'humana natura da tanti, & tanti pericoli, per i quali le centinaia de gl'anni sono alla cieca trascorse le passate etadi. Ma parendomi che le tante lunghe fatiche fatte da questi huomini segnalati non fussero ancora bastanti per correggere tutti gli errori, uedendo io che gli speciali sopra le cui spalle di quanto ministra il florido giardino di tutta la Medicina si riposano i medici, per la piu parte, per non intendere i volumi Greci & Latini de buoni Autori, si gouernano (come si suol dire) all'antica, & malamente si lasciano dare ad intendere i grandi errori, che nel seguitare i loro Luminari, & le loro Pandette, ogni giorno commettono, ho preso, accioche si conosca il uero dal falso. Et parimente gl'errori d'alcuni, che scriuendo in questa facultà hanno non volendo errato, la fatica prima de interpretare in lingua uolgare Italiana, tutto il uolume che dell'historia & facultà de i semplici medicamenti, & de i rimedi cōtra li veleni scrisse nella sua propria lingua, il famosissimo, & sperimentatissimo Dioscoride Anazarbeo, & accioche meglio sia questo celebertimo autore da tutti inteso, vi ho aggionto sotto ogni capitolo vn mio particolar discorso in modo di commento, doue ho messo tutto quello studio di fatica, & diligenza, che m'è stato possibile, per dare à conoscere al mondo i veri, & legittimi semplici medicamenti. Ne ho mancato veramente di sollecitudine in manif. star fedelmente quelli, che à molti forse di questi nostri tempi sono incogniti, ne di verificare quelli, che scābieuolmente del continuo l'uno per l'altro si prendono, scusandomi però, che se alcuno ve n'è rimaso ò in dubio ò non conosciuto, non si debbi ciò imputare à me, ma solamente alla difficultà della cosa. Oltre à ciò perche meglio si possa sodisfare ciascuno compiutamente del tutto, v'ho hora nuouamente aggiunte le figure di tutte le piante & animali, ritratte dal viuo piu belle, piu grandi, piu viue, & piu naturali, & molto piu copiose, che non sono state quelle per auanti stampate in picciola forma. Tra le quali però ve ne sono alcune poche, le quali, per non hauerne possuto hauere le piante viue sono state ricauate da i loro ritratti coloriti, come (verbi gratia) il Sicomoro mandatomi dipinto dall'Eccellētissimo M. Vlisse Aldrouandro Bolognese, Medico, Philosopho,

Scrittori moderni illustratori della Medicina.

losopho,& semplicista rarisimo de tempi nostri. La Persea, la faua d'Egitto, l'albero della Cassia,& quello delle noci moscade, & alcuni altri i quali tutti sono stati ricauati da ritratti di pitture dalle viue,& vere piante in Damasco, nel Cairo, in Alessandria, in Costantinopoli, & in Lisbona già sanno molti anni dall'Eccellentisimo M. Odoardo Polacco, senza che in questa vltima

Aggiunte di figure & di scritture.

editione v'ho aggiunto molte piu figure, lequali non sono state nelle passate,& non poca quantità di scrittura, in piu di mille luoghi di tutto il volume. Questo adunque, spero che sarà cagione, che nel comporre tutto quello che si richiede nelle spetiarie, oue vanno tutte le ricette de Medici, non s'andara piu à tentone cespitando nelle tenebre, ma si caminarà sicuramente nella luce. E cosa veramente da ridere,& vergognosa à ciascuno artefice il non conoscere la materia, & parimente gli stromenti che si conuengono nell'arte della sua professione. Et però non senza grande ignominia può essere quel Medico che non si cura di sapere la materia che spetta alla Medicina, & gli instromenti principali con cui si curano i morbi: cose che tutte finalmente dipendono dalla vera cognitione de semplici, & dalle pretiose facultà loro, senza il che non si può se non

Senza la scienza de i semplici non si può essercitare la Medicina.

giocare à indouinare,& medicare alla cieca, come apertamente ne fa testimonio Galeno. Percioche se senza la notitia & vera dottrina de i semplici si fusse possuto essercitare la Medicina, non gli sarebbe stato bisogno di trattare tal facultà per vndici libri continui, ne di andare cosi diligentemente inuestigando per gli odori, & per gli sapori le facultà & i temperamenti di tutti i semplici medicamenti ne scriuere intorno à ciò cosi bello & vtilissimo methodo di curare le infirmità con essi soli. Al che auuertendo con ogni sua solita prudenza lo Illustrissimo & Serenissimo Senato Venitiano à persuasione dei sapientissimi Medici Padouani,& dei Lettori di quel-

Giardino di Padoua.

lo studio cosi famoso, ha già sonno molti anni fatto fabricare & edificare nella floridissima Città di Padoua, vno amplissimo giardino per commodo publico & ornamento della Medicina; doue si veggono verdeggiare infinite rare piante di cui si ricerca la cognitione a ciascuno, che si diletti hauer nome di medico: di modo che senza andar vagando gl'anni tutti interi per diuerse parti del mondo; potranno con commodo grandissimo farsi dotti, & periti nella cognitione de semplici tutti gli scolari di Medicina, & parimente i medici, che quiui se ne verranno in breuissimo tempo. Del che ne risultarà veramente gloria immortale à quello Serenissimo Senato, vero imitatore della grandezza di quello antico Romano, & vero essempio di quelli Imperadori commendati per tanto magnanimi da Galeno, che con grandissima cura attesero à cotal facultà gloriosa. Ne meritano perciò poche lodi il Buonafede, & il Nouale chiarissimi Medici primi ritrouatori di cosi vtil parte di quello famosissimo studio, ne parimente sia degno di minori lodi il Magnifico & dottissimo Monsignor Daniele Barbaro, ardentissimo promotore d'ogni opera virtuosa, per hauer egli à questa impresa lungamente fauorito, & dato ogni possibile aiuto. Dal

Cosmo Duca di Fiorenza.

che inuitato lo Illustrissimo, & Eccellentissimo Cosmo Duca di Fiorenza, & di Siena, a persuasione principalmente del Clarissimo Medico M. Luca Ghini ha anchora egli fatto fabricare

Giardino di Pisa.

nella antichissima Città di Pisa vn'altro simile giardino, doue per opera del suo promotore, verdeggiano hoggi molte rare piante, che per auanti non si sono in Italia vedute, à commodo & ornamento publico de i Medici, degli scholari, & d'ogni altro che di questa facultà si diletti.

Giardini de semplici diuersi.

ne mancano altri particolari huomini di raro intelletto, che desiderosi di giouare al mondo hanno fabricato & fatto in Italia à loro propria borsa cosi fatti giardini, fra i quali è quello in Padoua del Magnifico M. Filippo Pasqualigo, quello del vittuosissimo M. Iacomo Antonio Cortuso gentil'huomo di essa Città, fautore & amplificatore grandissimo di questa faculta diuina: quello in Venetia dell'eccellentisimo Medico M. Maseo Masei, quello del Magnifico M. Pier Antonio Michele, noteuole cosi per le piante peregrine, che vi si ritrouano, come ancho per li acquidotti,& grotteschi rarisimi, che vi si veggono con mirabile arte fabricati. Quello in Murano del Magnifico M. Camillo Triuisano, & quello ad Duolo in villa del Magnifico M. Iacomo Contarino: quello à Moncelice del Signor Egidio Cumani nobile Padouano, & quelli in Ferrara di bellisime piante adornati, l'uno del Acciaiuolo primo cancelliere dell'Illustrisimo Duca,& l'altro del Nigresolo: quello anchora del facondisimo poeta M. Fabio Segni Fiorentino,& altri in altre diuerse città d'Italia d'altre persone virtuose, & gentili, iquali per breuità trapasso. Ma che dirò io di quello di M. Giulio Moderato nella Città di Rimini? non altro veramente se non che sia vno de i piu belli, & piu famosi de Italia. Imperoche per quanto veggio per il catalogo delle piante, che vi si ritrouano, parmi che si possa connumerare anzi anteporre à molti de gl'altri soprascritti, di modo che di non poche lodi reputo degno il Moderato su detto, & tanto piu quanto egli fu sempre liberalisimo non solamente di dimostrare il tutto à ciascuno che v'arriuasse,& che si dilettasse della facultà de semplici, ma anchora di participare con tutti delle piante rare, che vi si ritrouano, a confusione d'alcuni inuidiosi, & avari, che hanno fatti giardini, ne iquali non solamente non lasciano entrare i virtuosi, dubitando, che con gl'occhi non gl'inuolino, oueramente non gli affascinino le piante, ma non ne darebbono pure vna foglia ad alcuno per ogni denaro, non che per liberalità, & gentilezza, per potersi uantare, che essi soli hanno questa,& quell'altra pianta in prigione. Et perche la natura di tutte le cose uirtuose

tuose

tuose è d'andarsene sempre dilatando,& crescendo in infinito,debbiamo senza alcun dubio sperare, che intendendo lo Illustrissimo,& serenissimo Senato Vinitiano le lodi immortali,che se li danno da tutto il mondo, per l'utilità grande, & per l'ornamento che risulta del suo giardino à quella famosissima Academia di Padoua, procurerà di far portare da diuerse parti del mondo, doue hor le naui,hor le galee loro nauigano à mercantia, tutti li veri & legitimi Aromati,liquori & minerali che ne mancano. Ma perche à me è stata cosa impossibile di dare,& insegnare la vera notitia dei ueri medicamenti semplici senza manifestare i molti, & grandi errori de i nostri predecessori,& parimente d'alcuni moderni scrittori, sappia ingenuamente ogni candido Lettore, che contra all'opinioni di costoro non ho già mai scritto io per auuilire ne per biasmare le fatiche & gli scritti loro degni veramente di lodi immortali, ma solamente per discoprire la verità in beneficio della Republica, & della vita degl'huomini,laquale si debbe anteporre a tutti i tesori & altre ricchezze mondane. Del che mi sarà sempre testimonio appresso Iddio la conscienza mia,& appresso il Mondo il sostenere io con viue, & vere ragioni & non con sofistiche la verità delle cose,che scriuo,& il non mi curare io(da che humana cosa è pur l'errare)d'esser da ciascuno altro con la verità corretto oue ragioneuolmente lo meritino li mei scritti : percioche tale debba esser sempre l'animo del Medico Christiano, ma anchora d'ogni altro, che si diletti d'imparare,& di venire alla perfettione delle cose, che di uoler sostenere per parere d'esser inreprensibile, il bianco per lo nero. Il che ritrouo esser stato osseruato da gl'antichi & sapientissimi Philosophi, iquali non solamente non si uergognauano d'esser corretti cō uerità delle loro opinioni,ma s'allegrauano d'essersi sciolti da gli errori, & d'hauer riconosciuto il uero. Et però non è marauiglia se la maggior parte di loro peruennero alla perfettione delle cose Philosophiche,che cercarono. Hor se adunque costoro,iquali non uolsero,ò non seppero notare gli altrui errori, si godeuano quando si vedeuano ragioneuolmente puntati da ciascuno per imparare, manco veramēte si doueranno dolere alcuni de moderni d'essere da me stati auuertiti, & corretti in qualche cosa in questi mei discorsi. Percioche essendosi anchor essi dilettati di far palesi con gli scritti loro gli errori degli altri,è ueramente lecita cosa , che anchora essi sottogiaccino(come anchora io non ricuso) alla medesima censura, oue li scritti loro lecitamente la meritono, come determina per sentenza Galeno al secondo libro delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi contra Archigene. Il perche parmi, che piu prudentemente si gouernino coloro,i quali lasciano andare in luce i uolumi delle fatiche loro mentre che viuono, che quelli che non vogliono lasciarle nel giuditio degl'huomini se non dopo la morte. Imperoche dubitandosi costoro d'esser tassati delli errori,che essi non connobbero, si riserbano, per non patire questa vergogna in vita, à dar fuore al mondo le cose loro infelicemente dopo la morte, non accorgendosi, che così facendo,doue credeno di farsi fama immortale di sapienti, se la fanno il piu de le volte d'ignoranti. Ma altrimenti accade à coloro i quali mentre che sono in vita lasciano andare nel conspetto di tutti intrepidamente per le publiche Stamparie,& Librarie le fabriche de i loro volumi. Imperoche sapendosi che gli huomini equalmente possono errare,& che solamente le cose celesti sono senza veruna riprensione, si godono di vedere,& vdire tutte le censure così giuste, come ingiuste,che si danno loro; accioche dalle giuste si possino per se stessi correggere, & dalle ingiuste animosamente difendere,come ha bisognato fare à me contra le calunnie d'alcuni inuidiosi, & maligni. iquali si sono dati alle villanie, & alle maledicenze, oue sono loro mancate le ragioni di contradirmi. Ne mi piace hora di nominare questi così grandi valent huomini, accioche col nominarli non desse loro autorità, & nome, & massimamente essendo hormai conosciute da tutto il mondo le loro malignità,& iaccagnarie. Questa adunque tanto manifesta vtilità ha indotto parimente me,à mettere al cimento di tutto il mondo queste mie così fatte fatiche;del che veramente prendo ogni giorno non poca consolatione,per hauer hauto largo campo di tempo dalla prima impressione fino à questa vltima,d'emendare assai cose,che non del tutto mi contentauano (come che forse paressено ad altri perfette) & di farui dentro in uari, & diuersi luoghi di tutto il volume gran numero di non manco vtili, che necessarie aggiunte, & di semplici nuoui,& di gran numero di figure. L'aggiunta delle quali in questa vltima stampa arriua fino al numero di trecento. Et accioche meglio mi possa io chiarire se habbia ò nò in qualche cosa non uolendo errato,sapendo,che anchora fuore de Italia si ritrouano felicissimi,& acutissimi ingegni,non mi sono solamente voluto contentare, che restino queste mie fatiche in lingua sola Italiana, ma che s'habbino anchora in lingua Latina, accioche peruenendo (come son certo che già sono peruenute già fa molti anni) alle altre nationi, possino anchor esse seruirsi delle mie fatiche, chenti,& quali elle si sieno,& io possa vdire da loro che giuditio ne faccino. Io veramente in queste mie fatiche così presenti,come stampate per auanti,non ho lasciato di conferire al mondo tutto quello, che ho saputo, & che m'è stato possibile, anchora ch'io sappia che ho fatto poco,& che ciascuno di uoi studiosi di questa facultà,possa desiderare. Ma quanto profitto in ciò habbi io fatto, io ueramente non lo sò. Ma voi ne sarete li giudici : che piaccia à Iddio, che se non in tutto,almeno in qualche parte v'habbi sodisfatto.

AL MOLTO MAG. ET ECCELL.

SIG. PIETRO ANDREA MATTHIOLI MEDICO, ET FILOSOFO PRECLARISSIMO.

IACOM'ANTONIO CORTVSO.

IO NON vi posso mandare, Magnifico Signor mio Eccellentissimo, nè l'una, nè l'altra sorte delle piante, & delle radici, che mi ricercate; perche il nostro Risciotomo Alemano così valente herbaro, si lasciò morire, & secondo che dicono i suoi, per colpa d'alcuni Medici giouani, & poco pratichi, che non si auuenendo insieme delle cause dell'infirmità, & delle prouisioni, lasciarono la cosa come per irrisoluta, & quelle prouisioni che furono fatte, furono tardissime & fuori di tempo, con danno del patiente, & poca loro riputatione: & perciò molto sauiamente consigliò Rasi gl'infermi, quando gli lasciò scritto, che non douessero prendere moltitudine di Medici, ma un solo & buono; perche molti Medici faceuano molte confusioni, molte esperienze, & pericoli importanti à pregiudicio loro. basta (come si suol dire) la morte non vuol colpa; morse egli maniaco, come dicono, guasto & fattucchiato da certe streghe. Io crederei piu tosto rissolto & consumato di virtù radicale, & humidità sustantifica, per le eccessiue fatiche, ch'egli faceua: pure se fu come dicono, ch'esser può, Dio mi guardi da così fatti Medici semplici theorichisti, perche mentre perdono il tempo discorrendo, disputando, anzi gridando, & poco intendendo il bisogno, pugna il male, & cōbatte l'infermo, & indi à poco assediata la natura, la vince & supera, conducendo il patiente à morte, auanti che questi tali porgano debito soccorso, & particolare suffragio alla particolare infirmità; con ilquale suffragio, se fusse stata la natura souuenuta, harebbe essa sopravinta l'infirmità, & reso il patiente vittorioso, & si potrebbe talhora dire risuscitato. L'industria de' Medici, Signor Matthioli mio, poi che con tanto giusta causa, & à me tanto spiaceuole & dolorosa siamo à parlare di questo, non si magnifica tanto per Theoricali allegationi, come che varie sieno le Theoricalità, delle quali la operatiua si fa essecutrice; quanto per la pratica, per gli esperimenti, & per un certo naturale giudicio; delle quali segnalate cōditioni voi sete così riccamente ornato, candidamente parlando, & da ogni adulatione lontano, & sopra tutto di questo supremo giudicio ch'io ragiono, principal vantaggio tanto del medico quanto del patiente, & chi manca di questo, manca di tutte le cose. ilquale sopra eccellente diuiene con il tempo, & con essa pratica, tāto lodata da Ippocrate, Platone, Aristotile, Galeno, Auicenna, & altri. Da gli esperimenti, dico, essercitando esso giudicio in molte, & diuerse facoltà, come ben vostra Eccellenza sa, praticando varie persone, sempre inquirendo, osseruando, & essattamente versando tra le cose semplici & naturali, operandole sì, che si vedano gli effetti delle estimation loro, perche è meglio sapere la verità, che credere la verità, secondo il parer mio però, & secondo Aristotile ancora nel terzo de Cælo, & Mundo, & nel settimo & ottauo della Fisica: versando dico tra le cose semplici assiduamente in mare, in terra, in monti, in piani, valli, stagni, fonti, fiumi, & per diuerse Regioni, perscrutando sempre, & sempre tenendo la mira dell'intelletto à questo instinto di giouar al prossimo medicando: essendo questa, sua vocatione però come è vostra, & non per auaritia, ò vana souerchia gloria, ma per carità, & per quella gloria, che tra gli huomini è di virtù segno, & su nel Cielo di esse virtu premio, perche al fine se n'ha da render ragione vna volta di fatti & non di parole. Alla qual virtuosa intentione, s'hanno da indrizzare tutti questi beni d'inquisitioni, inuentioni & altri acquisti estratti da diuerse filosofiche facoltà, come Anathomia theoricale, & pratica, aprendo piu che può de gli infermi, che mancano, come Hidropici, osseruando quali de' membri nobili & precordiali furono gli contaminati & contaminabili, de' Thisici, de' Pleuretici &c. Non si fermando del tutto in questa nuda methodica professione, come molti di questi tali fare sogliono; ma dandosi accuratamente ad altre buone scienze & arti, atte allo augmentare & far perfetta questa importantissima facoltà fisica, rispetto l'eccellenza della quale tutte l'altre facoltà sono vn zero, perche consiste in questa il grandissimo thesoro della vita, & la conseruation di quella, & della vera vita poi, essendo il corpo per l'anima fatto, come l'anima per il corpo, non altrimenti che la materia per la forma & la forma per la materia fatta sia, annouerando tra queste l'Astrologia, Negromantia, Piromantia, Aeromantia, Chiromantia, Geomantia, Hidromantia, & tutte quell'altre scienze & arti consimili, che hanno insieme, perche hanno le stelle possanza in noi. Il fuoco ne scalda & abbruscia, l'aria rinfocilla gli spiriti, contemperando l'anima nel cuore, & tutti gli altri riscontri che tralascio per breuità, sapendo che al buon medico si appartiene il sapere tutto ciò, per potere conoscere gli effetti de gli ossessionati, amaliati, strigati, ninfati, ombrati, affascinati, biastemati, maledetti, spiritati, & altri tali con gli assessi de gli ossessi loro; perche da tutte queste possono essere alterate, contaminate & corrotte fino à morte, & per mille modi cruciate le creature, non secondo il volgo però, ma secondo la vera intellettuale Filosofia, dal consenso per il consenso nel consenso passando, d'intorno che non mi pare bisogno di piu lunghe & chiare probationi, & massime con V. Eccellenza, che tanto sà, & ne hà, & può hauere larga testimonianza da Platone nell'undecimo delle leggi. Onde che pare che alludi intorno così fatti artificiali malefici essercitij, da Homero, da Virgilio, dalle leggi delle dodeci tauole, Hael, Thetel, Rogiero Baccone, il Re di Castiglia, il Re d'Inghilterra, Pietro d'Abbano, Pico dalla Mirandola nel strigamentario, & piu essatta & veritevolmente da tutta la scrittura nuoua & Vecchia, Paolo, Agostino, Thomasso, Dionisio, & piu alto pigliando il Genesi, Paralipomeno, Re, Essodo, & per ogni parte de 24. Seniori, & finalmente dal Filosofo sopra tutti gli Filosofi Christo Benedetto, per bocca de gli Apostoli suoi in tanti luoghi. è bene saperle & intenderle, dico, per saper ancora giudicare rettamente quali de gli affetti sieno mentali, dando luogo il piu delle volte la natura secondo il grandissimo Auicenna à gli acutissimi pensieri dell'anima, quali curabili, & quali incurabili, & non medicabili, se non con gli incontri delle medesime Idee; onde nacquero le alterationi & gli effetti, essendone di questi pena di peccati, altre volontarie, altre naturali hereditarie, altre causa imaginata, altre incantationi, altre mere impressioni. & perciò non è meno lodabile in un Medico il sapere lasciar di medicare, doue il non medicare si conuenghi, che sia nel sapere bene & à tempo medicare, doue sia necessità di medicamento, & farlo con prontezza senza tante diete & perdimento di tempo, come gli sudetti fecero: perche due sole importantissime cognitioni bastano al valente & giuditioso Medico, cio è la causa, & la natura del male; dico quanto al collegiare, che per altro douerebbe nel buon Medico concorrere, per quanto

possibil

possibil fosse, la cognitione de gli aeri torbidi & sereni, per poter cosi da gli estremi di questi, come di quelli, farsi le esquisite corrottioni & nella serenità peggiori ancora; delle acque della qaantità & qualità dell'humor de' terreni, siccità, humidità, & ebullitioni loro, & delle circonstantie à tutto questo appartenenti, & de gli Venti, che spirano nella regione, & particolar sito, oue egli medica tanto Cardinali, quanto Collaterali con le lor quarte, ottaue, & decime, seste, & se possibile fusse piu di quello, che Platone, Aristotile, Auerroe, Galeno, Auicenna, Plinio & altri tali fecero per esser delle cose tra tutte le cose mediate & presentanee tra la vita & la morte. perche da questi flati motioa & commotion di aeri hor caldi & humidi, hor freddi & secchi, & di conuerso, & per di dentro & per di fuori de i corpi nostri, si altera il sale, condimento di tutti gli humori, in noi liquandosi, acuendosi, congelandosi, tosandosi, & petrificandosi, secondo piu & meno. Oade ne seguono poi, maggiori & minori danni, sintomi, & affetti piu & meno iniqui, nè si troaa alcun cosi grande & potente nel mondo, che volendo alitare non gli conuenghi bere quell'aria ò buona ò rea della regione, oue si troua, alimento ueramente sopra ogni alimento velocissimo & sottilissimo, che trapassa al caore & al ceruello d'attomo in attomo lunga, frequente, & sollecitamente, senza potere alcuna aotenole interpositione di tempo fare tante, & cosi diuerse torbolenti alterationi da noi noa istimate in aoi causando però con queste & molte altre auertenze, & assidae contemplationi & spetialmente affise sopra & d'intorao la cognitione della diuersità, delle complessioni, tanto delle creature humane, quanto delle piante, & altre materie semplici & composite, si fa valente il Medico, giudicioso & auueduto, pronto, allegro, fanio & ben parlante; perciocbe uale essendo di cosi fatte gratie dotato, in persuadere, confortare, & viuamente consolare l'infermo, disgannandolo, & trastornandolo da false & fantastiche imaginationi, che senza altri affetti ben spesso lo conducono à morte, & pascendolo di mille buone speranze uerso di lui, con le qnali fidanze mentali intense & assidue si sono molte uolte sanati gli infermi da grauissime infirmità oppressi; di che il grandissimo Auicenna è testimonio con queste, ò simili parole. La speranza de gli infermi, disse egli, uerso il Medico, & uerso la medicina fa piu che la medicina iasieme co'l medico. Et altri virtuosi Medici ch'affermarono & affermano tutto ciò, & io medesimo, che non son medico, se non qaanto & fino à quel segao, che già scrissi di Trento all'eccellentissimo Borgarucci, nella lettera mia da lui fatta stampare in froate all'opera sua intitolata la Fabrica, & qaanto m'insegna à douer essere Democrito Abderita scriuendo al diuino Hippocrate nostro, & lo instinto di natura, ch'insegna ad esser medito ad ogn'uno, & fiao à gli animali bruti, aon che à gli huomini che possono sapere con metodo di ragione, & spagiricamente passare dalla methodica operatione all'empirica, & dalla empirica, non operante con giuditio alla methodica ritornare, senza errore ò alcuno rileuante peccato nel prossimo commettere. il che non sò se sapessero fare gli sopranominati da me, & quelli che Galeno nel methodo al lib. 1. cap. 8. stupidi methodici chiamò, sapendo non esser stupido egli, quando nel suo de gli elementi & natura humana cosi altamente discorse sopra la suprema Filosofia dicendo, la terra depurata vie più dura diuiene che'l Diamante non è. ò graadissimo Galeno, & da pochi ben conosciuto, quando nel methodo al lib. 3. c. 4. cosi affettuosamente disse. Dio volesse, che quella solenne dottrina de gli antichi fusse ia uso, delle materie pure & semplici intendendo, & nel grauissimo & acutissimo Hippocrate mirando, che ben conobbe egli quanto ualse, & che fu qaasi Unica Fenice à tempi suoi nella semplice, arcana & misteriosa medica Filosofia, la quale in un prato & in un bosco lontana dalle cittadi, & dalle ville, seppe fare altrui medico, & ualente medico apparere, anzi un Dio in terra, con l'amministrare una pugilla di semplice & purissima terra, ò vn sprillo di lucidissima acqaa incorruttibile, & priua di ogni adherente humidità, ò una nebuletta d'aria inalterabile sempre serena & chiara, ouero una fanilla di splendido & sempre viuo fuoco & d'ogni adustione priuo. Ma che più? La mano ael suolo del prato ponendo, & herba, ò sterpo, ò sasso, ò animale prendendo, & con alcuno di essi per la suprema Simpathia, ò Antipathia cadente tra l'ingrediente & l'infirmità, da esso ben conosciuta, miracoli facendo, grauissime & dissolute infirmità presentaneamente sanando, & come nelle due lettere mie V. S. potrebbe fin'hora hauere ueduto ò ueder potrà, di già scritte l'una all'eccellentissimo Gio. Battista Monte detto Montano all'hora confidente tanto fedele & suiscerato amico mio, & l'altra all'eccellentissimo Gabriello Faloppia Modanese à me egli ancbora cosi osseruando & osseruante amico. nelle quali della Magia naturale, & della uera Cabala concerto di molte semplici & simpatiche vnità fauellando in una, & nell'altra quanta & quale sia la forza di questo epiteto aatura, uinosità, argenteità, aureità, & altre cosi fatte entità discorrendo, & iui alcune notevoli persone, & arcane operationi additando, con uno infinito ingenuo candor d'animo, mi sforzo dimostrare la gran possanza, & facilità della medicina da Abel, Abraam, Mosè, Dauid, Salomone, & finalmente dal grandissimo Haelsadai Christo benedetto Saluator nostro humificato per noi tanto parabolica, quanto magnifica anzi diuinamente dimostrata.

Con tutto questo sò che se gli sadetti Medici, & altri tali di animo mal composto, che si struggono d'inuidiosa bile, nel liuore della loro stessa malignità vedessero & quelli & questi discorsi, ch'io faccio con uostra eccellenza si farebbono cosi brutti, & smaniosi, che parerebbono orsi punti & stimolati da uespi, ò galauroni, & ancor più se sapessero, ch'io dicessi che officio loro sarebbe di sapere piu che bene che sia imaginatione, estimatione, superstitione, incantatione, come ai ho in certo modo accennato disopra; perciocbe l'imagiaatione formali, le estimationi causali, le superstitioai materiali, l'incantationi sustantiali, causando generano l'infermità mentali, & corporali, che generate soao tutte differenti in opera, in pratica, in causa, & in forma; perciocbe tre sono le nature de i maleficij principali à gli affetti, la demoniaca, la fatale, & la naturale, come ben sà V. Eccellenza, che tanto sà, sotto le quali cadono tatte queste con le diuisioni, & sotto diuisioni delle fontioai animali, uitali, & naturali, & ancor che difficilissime, lunghe, & disputabili sieno queste intelligenze, è però bene, com'ho detto, & molto utile, & dolce cosa il saperle; à chi vuol fare di valente medico professione, si per le cagioni soura dette, com'anco per le differenze che sono tra gli enti, l'entità, essere, essenze, consistenze, & esistenze; conciò sia che l'essere sia una cosa, & l'essenza vn'altra, l'essere di aatura, & l'essenza dell'effetto, che hanno però ambedua attion reali, & sustantiali, & la medesima differenza ò simile dalla natura all'essere. D'intorno lequali considerationi intendo vn giorno satiarmi ragionandone con V. E. distinguendole ne' suoi generali generalissimi, particolari & particolarissimi, se cosi si può dire, non perche Murcia habbi ad insegnare à Minerua, ma per solleuamento dell'animo mio stracco da tante altre, & tanto diuerse attioni cittadinesche, & famigliari ancora: & appresso perche V. E. ueda, che mi si aggirano talhora per gli pensieri di quei periodi, che il diuino Platone nel Thimeo uerso il fine dice, che sogliono transitare nella parte animata del capo, differente da quella de gli omeri & del petto. hor perdonatemi, vi prego, del tedio, che u'hò fin quì dato, che la passione, ch'io sentei della mancanza del nostro Girolamo, tanto vtile & tanto fedele amico, mi fece passare il segno contra quei tali discorreado, che poco sapendo, & meno di sapere curandosi, loro troppo, & altri nulla stimando homicidiarij & carnefici diuenati, con un certo assassinesco ordinario loro dicono, io faccio il debito mio canonicamente, & chi languisce & muore suo danno, & contra ogn'uno, che non come loro incrudelisce, ma da douero canonicamente procede gridano, & fanno schiamazzi dietro, empirici, & chimistici chiamandoli; non si auuedendo, che à que-

sti tali

sti tali si deuono gli veri titoli & gli honori, & à loro le vergogne, & l'infamie; parlo di quelli c'ho sopranotati. hor perdonatemi. dico, poi che sapete, che si come molte cose in picciol naso inchiuder non si possono, così molti concetti in poca carta esplicar non è possibile se non molto oscuramente, & massime quando i sensi sono alterati da giusto sdegno, come hora sono i miei. escusatemi dunque, poi che triplicatamente ve ne prego, comportando questo tanto c'ho fin quì detto, & quel poco che mi auanza dirui contra questa diabolica setta, che male operando l'arte loro, & peggio la viperina lingua, si affannano senza satiarsi mai, di tassare così indebitamente voi & altri diuini intelletti, & vtilissime fatiche loro senza sapere à pro del mondo pur un picciolo giouamento sopragiongere, con infamia & vituperio loro; perciò che non basta tassare inuidiando l'altrui Virtù, ma bisogna con carità insegnare quel ch'altri insegnare non seppero, perche gli studiosi salda, & terminata dottrina desiderano come la nostra è; & non contentioni, & inuidiosi latramenti. siami, dico, questo tanto da V. E. in gratia comportato, per sfogamento dell'animo mio, che tanto piu raccolto mi sforzerò di essere alli capi delle petitioni, che V. E. per le sue mi fa, come che mi spiaccia assai hauer à fauellare di essenze, quinte essenze, ò altre parti della Filosofia sublimatrice; perche se le lettere si smarrissero come suole auuenire, & capitassero in mano d'alcuno de gli sudetti, che battezano tutte le operationi, & circostanze della soprema Filosofia & Magia naturale, chimisticarie; pensate come starei, non sapendo questi tali per ancora distinguere questa da quella, nè potendo tutta uolta sapere (essendo del tutto nudi di tanta cognitione) la gran differenza, che sia dall'Eccellenza di essa Filosofia alla viltà chimistica, laquale non s'alloggia ò alberga tra la uera nobiltà, & tra gli animi candidi & ingenui, tutti uolti alla contemplatione de' ueramente miracoli di natura, fatti dalla forza delle cose semplici & naturali, con gli souranaturali ascendenti suoi concertate: componendo insieme con le sue misure la flammula, la Cicuta, la conserua, & la plombagine, fuoco, aria, acqua, & terra, & il simigliante facendo di quattro minerali, di quattro gemme, di quattro animali, & di quattro humori, colera, sangue, flemma, & melancolia, con le sue computationi di gradi, & essentiali potenze, osseruandone le marauigliose & arcane operationi, com'ho già detto, & come bene ne auuerisce il grande Archimandrita de' filosofi scrittori, nel secondo dell'anima, con queste istesse parole, dicendo nelle piante l'anima è una sola in atto, ma in potenza ueramente sono molte, come il protomastro Galeno in quel suo delle Virtù naturali, maggior cose attesta. & di quà nacquero forse le marauiglie in alcuni, come il Ciclamino, l'appio ischia, il Rhabarbaro, la scorzonera, la meccobacca & altre tali fussero in se & tra se composte di varie, & diuerse facoltose parti. à gli quali Medici ò altri tali così poco saputi, non dobbiamo perciò portare odio alcuno, ma compassione grandissima come ad huomini poco accurati del prossimo, di loro stessi, & che piu importa, delle anime loro.

Hor uenendo alli capi delle petitioni nostre, dico, che con tutto, che mi possiate in mille modi comandare, son stato longamente in forse, di risponderui o nò a quel capo, onde così sagacemente mi tucicate le orecchie, a douerui dire, s'io sò che sia quinta essentia, & se è lecito poterne tra medici parlare, senza esserne tassati dal volgo ignorante. Finalmente considerata l'innocenza della nostra cara, & leale amistà, mi son rissolto à creder che sì, & à dire che se tanti grandi nostri maggiori passati, & dell'età nostra ancora, & non solo priuati autori; ma Imperatori & Re, si fecero lecito di parlarne profondamente, & publicamente, possiamo ancora noi se non publicamente, priuatamente almeno alcuna cosa fauellarne per uia di passa tempo; & piu quando sappiamo (lasciando i Re di Hierusalem, i Re d'Inghilterra & simili) che tra gl'altri quel grande Imperatore de gl'Imperatori Carlo Quinto, & delle virtù ancora quando uoleua lodar à sommo un'huomo, un cauallo, un cane, o qual si fusse altra creatura, costumaua di dire, quest'è la quinta essenza della spetie sua, & disse una uolta ancora, come si vede in quel uolume, intitolato il simulacro di Carlo Quinto, mentre che alla sua presenza alcuni personaggi lodauano la celerità di Caio Cesare; la tardanza disse egli, è l'anima de' consigli, & la prestezza dell'essecutioni; & l'una, & l'altra insieme sono la quinta essenza de principi sani, soggiungendo, che il consiglio uoleua uno esquisito giuditio, & l'essecutioni una proportionata occasione. Eccoui Sig. Matthioli Eccellentissimo consiglio, giuditio, essecutione, occasione, trouate il Relatiuo di queste quattro, che trouarete la quinta essenza da questo famoso, & immortal Cesare citata, che da essa ui uerrà certa escitatione di quella della quale trattarono quel Diauolo d'Aristotile, & quel santo di Platone, così profonda, & così riseruatamente, che mille uolte diedero & tolsero il lume, & lo nascosero sì, che parue estinta, & uiue pure, & viuerà fin tanto, che s'hauerà memoria delle cose, ancor che l'uno come buono, & grande amico a Dio l'hauesse in atto, & in potenza, & l'altro come men buono forse la uedesse & intendesse sol tanto. Ma di questo parlaremo poi, Dio permettente, quando passaremo a luoghi topici dell'uno, & dell'altro, & con piu agio, che per hora intendo di rispondere semplicemente alle richieste nostre. Ma tenghi l'Eccellenza vostra l'occhio a quanto ho di sopra detto, di essere, & essentia, da che nacque questo importantissimo nome quinta essenza, poi che mi fate chimerizzare.

Il giudicar dunque quattro elementi per quattro esseri, & lo essere della cosa per quinto, questa ueramente è uanità indegna d'esserne parlato tra medici, perche l'esser'è nella cosa, & non ne gli elementi, & questa intelligenza s'appartiene più al medico filosofo, che al filosofo, perche non ha il filosofo da prouare tanto, se non concorrente à questo la uera medicina, ch'è proua delle probationi. E lecito adunque tra Medici parlarne; & dissi di sopra, la differenza che cade tra la natura, l'essere, & l'essenza, essemplificando l'infirmitadi essere differenti in natura essere & essenza; si che la prima lauora, la seconda dimostra, & la terza patisce. Diamo dunque quest'altro essempio della quinta essentia, nel legno è humidita, questo essere è uno; doppo u'è l'oglio ch'è il secondo essere, terzo è la Resina, quarto la spongia, quinto, è quel che arde, & questa si chiama quinta essenza del legno eterno, glorioso legno, summa & compiuta uerità dal moralissimo Dante esplicata in Alfa & O, & da gli espositori suoi poco o nulla intesa, al cap. 7. purg. Ter. 24. & con questo s'intende, che ogni essere si riduca in quinto; & quel che si detrahe non piu essere, ma mero elemento si deue chiamare, sapendo che l'essere formale & non formale hanno distintioni tra se, per hauer il formale essentia in se, & il non formale essere incorporato con la quinta essenza. Tutto quel che arde dunque sia di che conditione esser si vogli, è quinta essentia; & quel che non arde si riduca ad ardere, auanti che si reputi essentia quinta. ma dell'arsibilità che poco appresso diremo, si potrebbe dire l'oglio arde, & non è quinta essenza, dico che la parte arsibile dell'oglio è quinta essentia, & leuata che sia rimane mero elemento. Et di ciò assai occultamente Hippocrate in quello di natura humana, come che questo sia particolar intelligenza dell'operatiua, auuertendo che'l specifico filosoficamente parlando non si muta in quinta essentia ne si acuisce per gradi, perche sempre è specifico ad un modo; & che se gli corpi indigesti si separano dal specifico è però specifico come prima, & che il graduare in tal caso, non è altro che lo estinguere gli specifici, & perciò è bisogno di grandissime auuertenze. Famosiss. Sig. Matthioli mio, nelle estrattioni, separationi, & graduationi delle materie, le natura delle quali bisogna prima essattamente conoscere, auanti che si riduchino ad humoroso succo o condensato chilo, con fine di applicare gli estratti alle particolari infermità, perche nelle estrattioni, assottigliationi, congelationi, uetrificationi, &

ni,& gemmificationi mutano talhor natura, se in essa stessa finiti non sono accrescendo, sminuendo, diuersificando, &
talhora del tutto alterando facultà, che operano molte volte effetti contrary all'intentione di colui, ch'intende di ammi-
nistrarle, nelle quali attioni, & filosofiche operationi, consistono la possanza de' crudelissimi ueleni, & l'eccellenti condi-
tioni de gli Antidoti Zegetici, & Magiche Theriache. & in queste douerebbono far porre ogni accurata diligenza à me-
dici, Prothomedici, & Filosofi loro, gli giuditiosi Principi, ad imitation uostra, vero padre, & grande osseruatore dl quan-
to di buono, & saluberrimo si puote in questa facultà all'età nostra operare; & tanto più essattamente à ciò attendere
si dourebbe, quando sappiamo il vino purissimo circulato, lasciando le uolgari stillatitie humidità da canto, potersi ridur-
re à sommo estiale Veleno, si che ogni picciola mica operi quello, ch'una quasi inuisibil baua dell'humore, che fà rabido
il cane nel cupo della sua naturale calidità sublimato, opera quel tanto, che ad ogn'uno è noto, in qual si uogli animale
subintrata ò per semplice contratto infissa, & communicata, & che l'humore ne i corpi humani circulando all'esquisito
graduato, genera la peste; la cui eccessiua essentialità, è pur tanta quanta si sà, altro ueleno veramente che il uiperino,
ò il Cerastoide non è, & altri tali più acuti, & più pericolosi che harei da dire come più communi, più facili, & presenta-
nei, che per non ui fastidire taccio per hora, và attorno de' quali, ò indiuisibil triangolo, Platonicamente parlando, può
tutta una corporea animata mole tramutando corrompere, & putrefare à dolorosa distruttione: & più tal'hora senza
sentirsi momentaneamente estinguere ogni vitalità, si come vie più possono le sudette essentialità Zegetiche & Theria-
cali, à benigna difensione, & conseruatione della natura operare, delle quali sete così grande & eccellente professore, &
supremo conoscitore. Si che date al mondo tante & così vtili merauiglie, che quanti si trouano di uirtuose creature bra-
mano l'immortalità della Magnifica persona uostra. Et queste sono secondo me, parti ch'al buon Medico si conuiene
d'intendere, per sapere fauellare di quinta essentia, & delle diuine qualità & circonstanze sue; & per sapere nelle Medi-
cine & nelle applicationi distinguer le essentie, & per sapere ancora di ondè procedono le cause delle loro procreationi, per
le quali si hanno infinite essentie, sapendosi che si ha da considerare le virtù delle cose tra le nature delle quinte essentie,
& che le cose, & le essentie portano esse virtù, & che la qualità nella possanza, & fortezza delle Medicine s'ha da con-
siderare in questo modo. il Pilso caldo in quarto, & la flammula in quarto, il fuoco in quarto, & con tutto che sieno in pari
qualità di gradi le attioni sono diuerse, come per essempio, una libra di piombo, & una libra di legno hanno lo stesso peso,
nientedimeno uno và à fondo, & l'altro nuota sopra l'acqua; l'istesso peso di legno, & di ferro nelle loro grauezze non han
no una istessa attione, ne ancora simile, perche il ferro batte, estende, & spiana il piombo, che il legno non lo potrà fare
ancora c'hauesse doppio peso: similmēte dico, che il piombo, & il ferro con tutto ch'ambidui sieno metalli, & di uno stesso
peso, l'uno batte, estende, & spiana l'oro, & l'altro nò; & questo per le diuerse proprietà loro, & lo stesso si hà da conside-
rare nelle virtù, e possanze delle essentie. Hor prendiamo una libra à peso di qual si Voglia pietra, & una libra di hidrar-
giro, o argento viuo come dire uogliamo; con tutto che sieno d'un medesimo peso, se si trarranno ad un istesso tempo nel-
l'acqua, molto più presto anderà l'argento viuo à fondo, che la pietra non farà. Tutte queste considerationi, o Eccellentiss.
Matthioli, al buon medico si conuengono, perche si come si hanno ne i pesi queste differenze, così hanno in se & tra se le
Medicine. Noi Vediamo ancora una materia notare sopra l'acqua, come il legno, & l'altra andar' à fondo, come i sassi.
& ch'una uiene mossa, & agitata dall'aria, come le penne, & l'altra nò come le pietre; una abbrusciarsi nel fuoco, & l'al-
tra nò; come le materie oleaginose, & le calcinate: & che finalmente una fa ruggine, nella qual si consuma, & l'altro
nò, come il ferro, & l'oro. Onde habbiamo da notare, che sono alcune infirmità, che attrahendo riceuono il medicamento
à se, come la Magnete ò Calamita il ferro, la Chrisocolla l'oro, il succino le materie aride, & lieui, & alcune che ciò non
fanno nè fare possono, come le pietre, che non possono le altre pietre à se attrahere; & alcune infirmità sono che suggo-
no gli medicamenti, non altrimenti, che si fugga la sinistra parte della Magnete ò Theamide Pliniana, il ferro; & alcu-
ne sono dell'infermità, & de' medicamenti, che si mischiano & congiungono insieme, come l'acqua & il uino fare soglio-
no; & altre che simplicemente si abbracciano, medicine & infirmità, come l'oro & l'argento s'abbracciano con l'hidrar-
giro, ò per il contrario, & queste sono le cose naturali esteriori, che mostrano le interiori, essendo dal buon Medico osser-
uate, & speculate nell'essere, essenze, essistenze, consistenze, & quinte essenze loro: de gli quali termini, & diffinitioni,
così dottamente trattò S. Thomaso in quel suo, di essere, & essenze reali, scritto al primogenito eletto Re di Hierusalem,
come intelligenze molto utili, & necessarie à sapersi; perche così come si hanno diuersi soggetti in diuerse virtù, essere,
essenze, essistenze, consistenze, & quinte essenze, così si hanno diuerse infirmità à diuerse egritudini; & quando si usa-
no i contrary è come uersare il bitume liquido sopra il fuoco, che anchorche egli sia materia liquida & humida, non estin-
gue, ma accresce la fiamma, & opra contrario effetto al desiderio, & al bisogno. Hora doppo così lunghe digressioni
torno famosissimo Sig. mio, & da Carlo Quinto parlando dico, che l'oro obrizo è la quinta essenza della spetie sua; &
per consenso de' metalli tutti, o quanto essere auro potabile, cioè in uirtù di natura ridotto; & che duttibile fatto, & cō-
me cera maneggiabile, si solue senza fatica, & soluto è quinta essenza incorruttibile, arsibile, & d'una arsibilità incom-
bustibile, continua, radicale, & sustantifica: come che le modalità per ridurle à quinto essere sieno diuerse, si che ridotto,
alcune ridottioni già fatte si tengono per arcane, altre per misterio, altre per essenza pura, altre per miracolo, ma questa
intelligenza non è del puro Medico, ma del Filosofo, & non del Filosofo sermocinale, ma del pratico in atto di pratica,
breuissima facilissima & risolata; hauendosi da notare, che mentre l'oro ha in se l'anima di fissabilità, ha in se materia
materiale, & natura immateriale, una piena di virtù, & l'altra del tutto priua; ma con più facili & breui periodi esspli-
cherò il rimanente, quando hauerò tempo di mostrarui scriuendo, che sia per le prime poste, Dio permettente, che il Re-
bis calcinato per ogni luogo contenute & contenento opera, tutto questo con poca ò niuna spesa, senza Alchimistice ua-
nità, & fantastiche chimere. come che Platone nel Timeo m'insegni, & essorti altrimenti, con quelle importantissime
parole, de i colori parlando, quando dice con qual modo di misura questi tra lor si mescolino, ben che alcuno lo sapesse,
non sarebbe cosa da prudente narrarlo, & quel che segue, della parabola, & figura vscendo, & con questo ad altro
Venendo.

Dico che quelle Auellane Indiane, che nel nuouo Dioscoride hauete poste, sotto mio nome, sono quella sorte o spetie di
Auellane, che Auicenna chiamò Mehenbethene, & sono molto differenti da quelle ch'io vi mandai già per il vero Fau-
fel, pur descritto da gli Arabi: Del qual Fausel hora mi trouo molti frutti, & con gli inuogli suoi & senza; & se n'ha-
uete bisogno auisatemi, perche ve ne inuierò à bastanza. Hora vi mando de gli semi di Acacia Alessandrina, Della Fa-
gara, de i frutti del Bdelio, semi di Molochia, di Bamia, di Nilendico, & di Nil grano descritto da Auicenna, tre sorti,
non più ueduti ch'io sappia, in Italia, con Vn'altro di quei pretiosi frutti, ch'io vi mandai già, da i quali si caua in India
quel Balsamo, che nouellamente viene in queste nostre contrade.

Quelle così rare piante, delle quali vi motteggiai per l'altre mie, vi mando hora inuolte in queste carte, che sono
l'uno

l'uno & l'altro Filon, ciò è Theligono & Arrhenogono, tanto legittime, che non se gli può desiderar cosa alcuna, & sò che le hauerete molto care, come piante tanto bramate dal mondo, & non più stampate da altri, ch'io sappia; delle quali mi fece primieramente copia il Mag. Sig. Gio. Brancione, molto honorato & virtuoso Caualiero, che me le mandò da Malines di Brabanza, & dapoi hebbi l'istesse dal dottissimo & virtuosissimo Dottor Roberto Dodoneo, & dall'Eccellentissimo, Carlo Clusio, l'uno & gli altri osseruandissimi amici miei.

Quei grani così feruenti, di quali hora ui mando parte, sono il uero & legittimo Dendè, descritto da Auicenna, ma gustatene con giuditio, perche ardono la lingua, & infiammano presentaneamente le fauci. mi duole assai il sapere che tutte queste cose, & massime le piante, verranno tarde sì, che non potranno entrar à luoghi suoi nel nouo Dioscoride, & ciò mi duole; percioche so che sarebbono state di gran contento alli studiosi di questa diuina facoltà: ma patientia. Le porrete poi nel uolume vostro uniuersale della natura delle cose, con altre belle Drogarie & pietre Indiane, che vi porterò, Dio permettente, quando io uerrò à riuederui à Trento.

Della Pianta Massima, vi mando vn ritratto dal naturale, gli semi della quale hebbi la prima fiata dal virtuosissimo & famosissimo Carlo Clusio, & poi d'altra banda di Oriente in maggior quantità; laqual si chiama da noi Corona Regale, & Coppa di Gioue, ad imitatione d'una coppa da bere, hauendo riguardo à quel bello, & artificioso frutto suo. Na-

PIANTA MASSIMA.

sce al-

sce alcune fiate il seme di questa pianta in poche hore, com'ho vedut'io ne gli gran caldi seminato, & cresce con maravigliosa velocità, & molto felicemente, tanto che in sei mesi crebbe in vno di questi orti miei all'altezza di cento & vint palmi Geometrici, & alligna grandemente onde sia del fimo assai morbido terreno, & sito aprico. & per quanto ho potuto vedere, è pianta annua; non fa ramo alcuno, & nella somità fa Un frutto solo, come per il dissegno vederete: ilquale abonda d'una Resina, del tutto simile all'Oglio Abietino, ma di più grato & più soaue odore, & dalla pianta tutta, onde pertugiata sia, ne escie vna resina, che rassodata dal Sole, & dall'aria, diuiene gommosa, & soda; laquale toccieata con le dita, ò posta al fuoco, respira d'un molto grato, & precioso odore, quasi simile à quello della gomma Anima. Ho io sopra questa notevole pianta fatte molte osseruationi, tra le quali Ve ne dirò vna tanto vera, quanto merauigliosa, & è, che la mattina nel leuar del Sole si china con la sommità del tronco verso lui, & quando è leuato si dirizza, & stà dritta fin alla sera, quando tramonta, & all'hora si china & piega all'altra parte che pare che lo saluti. & quando il Sole è tramontato, sta poco tempo, & si dirizza & sta il rimanente del tempo dritta, & fa questi effetti ogni giorno; fino al produr del frutto. Vogliono alcuni Virtuosi amici miei, à quali feci veder tale effetto, che sia questa pianta solsequia, & eliotropia, & io per me la tengo veneratrice del Sole, piu tosto che solsequia, & se mi fosse lecito intersiare tra l'historie fauole, vorrei mostrarui, che fosse stata questa vna delle amanti di lui, già per amore, & per pietà conuersa in questa bella marauigliosa pianta. hor sia come si voglia, è pianta da esserne fatta una gran stima, & tanto piu quanto io sò, che è pianta oleracia, & forse sarò stato il primo à pormi ò questo rischio di mangiarne; perciochè assagiandola la trouai di assai buon gusto, & tale che me ne valsi ne i cibi, leuandone i piccoli ò piccinoli delle frondi & stozzatigli con un panno, da certo peluzzo, & poi ben intaccati d'ogni intorno con un coltello per il lungo, acconci con oglio, sale, & spetie, & posti sopra le gradelle, cotti à lento fuoco, trouai, ch'erano di miglior gusto, che gli fonghi, che gli sparagi, che gli cardi, di tal maniera acconci non sono, & più il suo frutto ancor tenero, leuandone quel peluzzo, ò lanugine in che stanno i semi suoi, è di miglior gusto assai, che gli cardi, & gli cardoni non sono. Et per quello che n'ho potuto osseruare in me stesso, stimolano grandemente à Venere, tanto gli sostentamenti di esse frondi, com'ho detto, quãto il frutto, il quale viene talhora maggior assai, che la circonferenza della testa d'un'huomo non è; & porta gli semi suoi posti in quel suo tomento per ordine, come l'api per gli faui loro, & in grandissima quantità. Hor vedete che vil pianta è questa, produce oglio resinifero, gomma preciosa, & da essa da mangiare, & da bere; perciochè è piena di tanto humore, che ogn'uno di quei suoi morbidi piccinoli, masticato, crudo, rende tanto succhio, che è cosa di stupore. Et oltra tutto, questa è atta, & molto comoda per far fuoco, perche quei suoi tronchi parono la claua di Hercole grossi, & nodosi, & per ragione della materia resinifera che contiene arde felicemente come che di dentro siano ferulacei & vuoti. Vi mando degli semi, V. E. gli facci nascere, & n'osserui alcun'altra bella qualità, & virtù, di che stimo io che sia dalla natura dotata, dico appartenente alla materia medica; perche non mancherò io ancora di far lo stesso con ogni accurata diligenza. quel fusto, quel frutto, & quella preciosa gomma, mi fa spesso raccordare il Magudari de gli Antichi, & il Laserpitio, & massime raccordandomi quanto scriue del frutto ne pareri suoi il mio gentilissimo Anguillara Herbaro, & distillatore eccellentissimo dello Illustrissimo di Ferrara. Et lo essere pianta annua, causa molto potente, per farla disperder in cirene tante volte arsa, & dissolata da gli Auuersari suoi; non dico però che sia, intendetemi bene, ma vado suspicando. chiamasi questa sotto diuersi nomi come, Pianta Massima, Sole Indiano, Corona Regale, Coppa di Gioue, Belide Pliniano, Tromba d'Amore, & Rosa di Hierico, &c.

La poluere per le febri è fatta dell'ossa d'una leonessa, & sana nelle donne tutte le febri che sieno semplici febri, & quelle del leone, gli huomini, & si dà in acqua stillata, ò nella decottione di quella spetie di Eupatorio di Mesue, che fa il fior bianco, pianta così odorosa, che Vi mandai già, & si chiama in Piemonte, & altroue herba rotta, & n'è piena la valle di Lanze in Piemonte, & la val di santa Fida nel Padouano.

L'acqua stillata, ch'io chiamo acqua chiara, è fatta in vaso di vetro, del pan caldo, quando viene bollente dal forno, & quando parlo di stillare il pane, parlo sempre della sustanza di dentro, & di pan bianchissimo poco fermentato. quest'acqua, dico, data à bere à stomaco digiuno, quattro oncie per volta, con una dramma & meza di sottilissima poluere fatta delle zanne maestre del lupo, sana gli epilettici sanabili, con marauigliosa prestezza.

Quella ontione tanto famosa, ch'io adopero in questa città, per donare (come soglio tutte le cose mie di tal natura) à chi ne ha bisogno, per sanar i Vermi con semplice ontione, è tale oglio spremuto de' semi delle coloquintide, che si possono in dono hauere da tutti gli Spetiali; perciochè non l'hanno essi in alcun'uso, le qual faccio spremere per torchiello come si suol fare l'olio di Ben, di Mandorle, di Machaleb & tali, & prendo di questo doppo l'essermi clarificato sei oncie, & di oglio petroleo sette oncie, di acqua rosa & aceto fortissimo, & odoroso vgual parte libra una, canfora burniaca scropoli dui; & faccio bollir à lento fuoco tutto insieme, fino che l'acqua & l'aceto esupurati sieno, il che si conosce, quando postone una goccia sopra il fuoco, non strida piu, & poi si serba in un vaso di vetro cristallino, ben turato, & con questo si ongono tutti gli sentimenti al patiente, secondo la commune, & seruato quanto canonicamente seruare si deue in simil bisogni, & chi vuole vna leggiera euacuatione, si onga con esso la regione Ombelicoide alquanto tepido.

La poluere ch'io dono cotidianamente à chi n'ha bisogno per la punta ò pleurisi, è composta di poluere de' fiori di Malacodendro, cioè Malua arborescente, di quelli che producono il fiore rosso di molte frondi, & di legno di Visco quercino vgual parte dramma una, fino vna & meza, in bruodo à stomaco digiuno, doppo la quarta, & fà di quelli miracolosi effetti c'hauete inteso.

Il Lisciuio ò Capitello Filosofico di vino, si opera in tal maniera, prendete Hippocraticamente parlando, tanto vino vinoso, che basti, & posto in vaso distillatore, fate stillando passare dui terzi, & quel che passa tornate sopra il rimanente. & tante fiate reiterate questa sopraversione, che l'humido che vscirà sia ontuoso; & che vediate nel recipiente essa ontuosità andare à galla sopra essa humidità. Et nel fondo del vaso habbiate un molto odoroso, & precioso sale, che non sia fuoco, aere, acqua, ò terra, ma sale &c.

Poi che siamo à parlare di questa Filosofia, se volete vedere una bella cosa, prendete un fiuello di vetro cristallino, dui palmi lungo di corpo, & di collo lungo un braccio & fate empire la metà di detto corpo di purissimo vino vero nerissimo del piu vero che possiate hauere, & chiudete la bocca del vaso, che non possi per alcun modo respirare, & ponete detto vaso in luoco aprico, ma coperto & difeso da pericoli. onde sia valentemente predominato dal Sole per un'anno intiero, & finito l'anno, senza muouerlo mai, vederete la bella cosa ch'io dico, ma non respiri punto. Se le vostre Serenis. Principesse, se le nobilissime Matrone sapessero, che bella & util cosa è questa, ò quanto l'opprezzerebbono Signor Matthioli mio, praticatela vi prego, con vn poco di patiente diligenza, che n'hauerete quel vergine precioso latte &c.

L'acqua di Tartaro crudo poi che siamo sopra le vinosità, ch'io vi mandai, beuuta è cosa suprema alle putrefattioni & oppilationi, perche disopila tutti gli interiori oppilati, & gli cura; risolue le aposteme, & cõsuma tutti i vitij de' precor-

dij,

dij, & tutto quello che si va disponendo alle putrefattioni, & alle posteme, & che disposte le genera, sana tutte le rogne, et scabie fino alla elefangia, senza altre ontioni. prouatela Sig. Eccellente, che trouarete maggior riuscita ch'io non so dirui, ma vuole nel stillarsi poco fuoco; & il bagno si, che non monti l'oglio rispetto all'esquisito odore suo. Et è gran meraviglia ch'un materiale priuo d'ogni odore, facci ebullition & tramutation così segnalata, & se l'acqua portasse come suole portare, odor troppo graue si ridistilli, che piu che si reiterano le distillationi, si fà essa piu grata al gusto, & all'odorato, ma non reiterando però à capitello com'ho sopradetto, anzi come l'acqua di puro fonte reiterare si suole, &c.

Vi mando dui libri nouellamente stampati in Anuersa à Malines di Brabanza, l'uno del dottiss. Don Garcia ab horto Lusitano già per trenta non so che anni Medico d'un di quei Vice Re nell'Indie. Onde egli tratta delle drogarie, piante, & altre materie Indiane, tradotto & largamente aumentato dal dottissimo & virtuosissimo Carlo Clusio sopracitato, & come vederete. L'altro dall'Eccellentissimo Roberto Dodoneo Medico filosofo & herbaro notevole de tempi nostri, intitolato Dell'herbe & fiori coronarij.

M. Francesco mio fratello, Astore mio figliuolo, Nicandro mio nipote tutti conformi salutano V. E. & aspettano con sommo desiderio dalla V. infinita cortesia l'uno la Medica, l'altro il libro, & il terzo l'angelica transiluana, & dicono che ve ne ricompenseranno con tanta conserua di fiori di citini.

Gli Signori sopra la sanità di questa città si creano ogn'anno del corpo del nostro cõsiglio, & quest'anno furono medesmamente creati, tra quali il conte Borso di san Bonifatio fratello del Conte Ricciardo, che visitaste già nel campo Cesareo, il Dottor Paolo Orsato, il Dottor Francesco capo di Lista, il Magnifico Marc'antonio Enselmo & Io, huomini tutti che sarebbono prontissimi per fare quel colpo nobiliss. che voi scriuete à beneficio di questa Città, & per nuoua & vtile introduttione per lo mondo di così Mag. anzi santa operatione. ma credo che sarà bisogno, ch'alcuno di noi introduca la cosa al consiglio, & per via di parte far prender l'opinion nostra, perche con tutto che l'autorità di questo offitio sia nelle sue appartinenze suprema & assoluta, credo che tal regolatione vorrà l'autorità del consiglio com'ho detto, ma ne parlerò con gli collega miei, & poi u'auisarò. bastini per hora tanto, ch'auanti ch'io esca di offitio, farò nascere qualche essecutione del nostro sauio & giuditioso raccordo, & in ogni occorrenza lo nominerò come nostro; tra tanto stia sana V. S. E. m'ami, & comandi, che le mani Virtuose basciandogli fin di quà, prego che Dio sia sempre con Voi.

ALLO ECCELLENTISSIMO DOTTORE
M. PIETRO ANDREA MATTHIOLI
MEDICO SANESE, MIO SIGNORE.

SAREI certissimo d'incorrere in grandissimo biasimo, ogni uolta che si sapesse (che ben lo sanno molti, & molti piu lo saperanno, non passerà gran tempo) che io m'interuenessi, mercè gran parte della cortesia vostra, ne gli honoratissimi studij di Padoua, ne mai v'auisassi quello, che m'odo ò bene, ò male del vostro Dioscoride. Così lo uoglio chiamare, perche mi pare, che non solamente ve lo habbiate fatto vostro con hauerlo recato nella uostra lingua natia, come forse fecero molti de Latini con l'opere de Greci, che non si trouano; ma con hauerlo con amplissimi discorsi fatto chiaro à tutta Italia, come che quiui fusse prima da pochi conosciuto. Et tanto piu ciò mi riputarei a maggior biasimo, quanto so, che à guisa di quello eccellentissimo dipintore, desiderate per molte cagioni d'hauere sopra le fatiche vostre il saggio di ciascuno. Onde quantunque io mi conoscessi di non poter mancare à cotal obligo, se non volea esser ingrato, & hauessi in animo di farlo già lungo tempo; non però m'ha lasciato sodisfargli vn desiderio di volere vdir molti, piu tosto, che hora: che hauendo considerato, che infinite sono le opinioni, essendo gli huomini infiniti, mi è paruto di scieglierne alcune principali, & quelle mandarui. Ma perche così mi parea appagar poco, ò niente i meriti vostri, & mi tenea anzi à vergogna che nò, che essendo stato con voi quasi da fanciullo, & hauendo poscia con diligenza letto, & riletto il vostro Dioscoride; non v'hauessi anco diteso, senza passione alcuna, da chi sentiua contradirui; & parimente lodato con chi lodar v'udiua, ho voluto insieme con le accuse inuiarui le difese fatte sol con le vostre armi, accioche vediate se per voi ho saputo quelle ben adoperare. Molti adunque sono, per quel che m'oda, & quelli massimamente, che con Galeno tengono, che senza la vera cognitione de semplici mal si possa medicare, che non picciole lodi danno à gli scritti vostri, come à quelli, che oltra la dottrina, che mostrano dell'isperienza delle cose, tutto il bel, che in tal materia scrissero si i Latini, come i Greci, & gli Arabi hanno in se raccolto. Altri poi sono, che non vi negano questo, ne ve'lo possono negare, ma da vna certa loro nuoua religione mossi, dicono, che voi troppo agramente dannate gli altrui errori. A questi ho risposto io, che il primo intento uostro fu (come dichiarate in piu luoghi del vostro libro) di non assalire gli scrittori, ma ben di scoprire gli errori; & di palesare il vero. Che se pur tal volta passate il termine, lo fate piu tosto spinto dal zelo della verità, che da altro. Et questo piu contra coloro, che non volsero stare nella sua professione, come doueuano, & contra quelli, che piu aspramente ripresero gli altri: di che anchor Galeno si fa lecito contra Archigene al secondo delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi. Perche quando pur di troppo riprendere (come dicono) fusse degno di riprensione, nel medesimo fallo sarebbe Aristotele, & Galeno anchora, conciosia che l'uno biasima spesso l'opinione de gli antichi, & l'altro tratta molto male tutti quelli, che auanti lui haueano scritto de semplici eccetto Dioscoride, ilquale hebbe sempre in grandissima riuerenza. & di che sorte gli tratta egli, chiamandoli bugiardi, cianciatori, sognatori, & con altri nomi si fatti di non poca infamia? Ne mancano alcuni di dire, che sia quasi vn paradosso il voler tenere contra l'opinione de nostri vecchi, & il commune vso, come fate voi, che alcuni de primi, & piu importanti semplici delle speciarie, come l'Acoro, il Cinnamomo, il Calamo aromatico, & altri, non sieno i veri, quantunque l'habbiate loro fatto toccar con mano, & n'habbiate oltra ciò scoperti alcuni, che se ne stauano sotto altri nomi nascosi. Al che non ho voluto altro rispondere, non prouando essi nulla, se non che mostrino con ragioni che siano i ueri, che all'hora uoi ò gli cederete, ò con altri piu efficaci argomenti vi sforzarete di sostentare la uostra opinione, & la verità insieme. Di questo io son chiaro, percioche m'hauete già mandato per vostra humanità piu lettere in risposta d'alcune obiettioni fatteui sopra diuersi semplici. alle quali ho ueduto, che hauete con tanta leggiadria, & con si viue ragioni risposto, che quei tali

appagati

appagati dalle vostre vi hanno meritamente ceduto. La onde vorrei essortarui, che di esse lettere teneste non poco conto, acciocbe essendo stampate con tempo (come alcuni desiderano) oltra l'vtilità, che daranno à gli altri per le cose meglio essaminateui dentro, facciano tacere quelli, che parlano ne i cantoni, ne mai si mettono à scriuere. Sono dopo questi alcuni, che dicono, Il Matthioli dice, che molte herbe non si truouano in Italia, & noi le trouiamo. A cui ho risposto io, che voi non intendete cosi, ma ben, che non le hauete fin'hora ritrouate, ne che alcuno ve le ha anchora dimostrate. Le quali parole vsate in molti luoghi, se ben essi non gli hanno auertiti, ò non hanno voluto. Ma sappiare certo, che tali procedono molto diuersamente da voi. percioche non si tosto hauere rintracciato alcuno semplice, che subito l'insegnate à tutto'l mondo. Et essi se hanno notitia d'alcuna particolar herba, ò se si credono d'hauerla, non solamente non ne lasciano dopo se memoria alcuna, ma viuendo non vogliono farne altrui partecipe. oue doueriano per commune beneficio, non dandoloro l'animo di scriuere, auisare voi, & altri che scriuono in tal materia, che non ne sareste cosi auari, come essi sono. Restano alcuni altri, à i quali pare mal fatto, che in alcuni semplici crediate, che siano quelli solamente per l'altrui relatione. Ma questi non s'aueggono (come io gli ho ben detto) che cosi riprendono prima Dioscoride, che voi. ilquale nel suo prologo diceua, che assaissime cose hauea egli conosciute con gli occhi proprij, altre cauate dall'historie vere, & altre intese da altri ricercando ciascun delle sue proprie. Queste sono le riprensioni, che fin qui ho sentito dare da diuersi al vostro Dioscoride. Alle quali se ben so io, che meglio di me haureste saputo rispondere, & piu acconciamente chiuder la bocca à tutti, & l'habbiate fatto in varij luoghi del libro, & tuttauia lo facciate con le vostre lettere; nondimeno per mostrarui, che io ho à cuore (come debbo) l'honor vostro, & che non sono ingrato alle fatiche vostre, hauendo da voi prese l'armi, v'ho difeso, come ho potuto il meglio, perche sò, che essendo voi occupato in maggiori studij, vi curate poco di rispondere à cosi fatte cauillationi, se particolarmente non ne sete stimulato con lettere. Di nuouo qui mi sono stati mostrati alcuni de i vostri Dioscoridi con le figure, stampati in Mantoua. Del che veramẽte mi sono non poco marauigliato, prima vedendo (per quello che à me ne paia) che le figure non corrispondono punto alle naturali piante, che i charatteri non sono da essere à gran pezzo aggiuagliati à quelli della prima, & seconda stampa di Vinegia, & che (che è il peggio) vi si scorgono per dentro infiniti errori, & in somma l'ho veduto cosi spogliato dal suo primiero habito, che venendoui alle mani credo, che non lo conoscerete piu per vostro. Io so ben certo, che non fu mai uostro consentimento, che iui si stampasse, ò con figure, ò senza, per saper io che senza figure di vostro ordine hora lo ristampa in Vinegia M. Vincenzo Valgrisi. Et per questo so, che oltra le molte aggiunte fatte di nuouo in tutto'l volume, v'hauete fatto vn bellissimo discorso sopra il prologo del primo libro. Vn'altro similmente intendo che n'hauete fatto nel quinto intorno alla materia de minerali, ilquale con gran desiderio attendo di leggere. Si che state sicuro, essendo quello cosi trasformato, che appena si conosca, & questo si ornato, che quasi di nuoue gemme risplenda, che da quello non ui risulti biasimo alcuno, ma ben danno, & vergogna forse al Libraro, che senza vostra saputa cosi goffamente l'ha fatto stampare: & per lo contrario per questo altro s'habbiano à dare à voi gran lodi, & allo Stampatore gran guadagno. Il Dioscoride vostro Latino quanto piu tardi si farà leggere dall'altre nationi anchora oltra l'Italiana; tanto meglio fia per lui: percioche hauendo egli in se tutte l'aggiunte fatte da voi alle passate stampe del volgare, tanto piu bello, & piu compioto comparirà in luce la prima volta. In tanto state sano, & amatemi, che Iddio vi prosperi in tutte le cose vostre. Di Padoua alli xx. di Ottobre, M D X L I X.

Gio. Odorico Melchiori.

AL MEDESIMO.

PER quella istessa cagione, & dell'istessa materia, per la quale & di cui già gran tempo io vi scrissi di Padoua, hora vi scriuerei di qui: percioche non manco viue in me qui in Vinegia il desiderio di mostrarmiui in qualche conto grato, che sia stato altroue; poscia che per vostra sola bontà & cortesia non hauete mancato di aiutarmi qui tanto alla pratica, quanto là à gli studij, come veggio che non mancate tutta via di promouermi à miglior fortuna. di che tutto non mi vedrò mai stanco in renderui, cosi de fatti, come di parole, quelle grate che potrò maggiori. Ma à me pare, che piu non faccia bisogno, che io vi scriua intorno à quello, che all'hora ui scrissi, se ben so che voi sempre desiderate di hauere per piu rispetti il giudicio altrui sopra le cose vostre. Percioche elle hormai tanto piacciono à i buoni & dotti, che non hauete à temere il morso de maleuoli & ignoranti: & massimamẽte che grãde è il numero di quelli che vi amano, & hanno cari gli scritti vostri, & pochi sono quelli che gli odiano & biasimano. & come quelli vi fauoriscono, & dicono liberamente il suo parere nelle vostre lodeuoli imprese; cosi questi all'intorno tacciono, & se stessi rodendo si pascono del proprio veleno. Et però douete fare pochissima, anzi nessuna stima del giudicio di questi tali, percioche egli è infettato: ma ben ne fatete grandissima di quello de buoni, perche egli sarà sincero & sano. Vi do questa buona nuoua, che nel Dioscoride uostro Latino, che si stampò l'anno passato, hauete di gran lunga superata l'aspettatione non de maleuoli, da i quali non uoglio che mai pigliate giudicio, perche non è fedele; ma de uostri sinceri amici: i quali non sperando che cosi bene riuscisse la cosa, non meno temeuano, che gl'inuidi gioissero credendo di trouar occasione, doue potessero allungare i denti. Onde hauete assai che rallegrarui insieme con tutti quelli che vi amano. Ne meno ui douete rallegrare del vostro Dioscoride uolgare Italiano: perche vscendo hora in luce (come vscirà in breue) tutto riformato, & tutto rimbellito, & ornato de i ritratti delle piante, & degli animali, non solamente manterrete cón questo la fama, che già ui hauete honoreuolmente acquistata; ma anchora l'accrescerete molto maggiormente. Io so bene, che nelle figure non hauete per piu cagioni potuto del tutto contentar voi stesso, non che sodisfare al gusto di tanti, & varij ceruelli. Nondimeno ho tanta buona fede ne i buoni, che credo che voi sarete iscusato da loro, come da quelli, che considereranno la grandezza & la difficultà della cosa. Ho sentito grandissimo contento della buona elettione, che meritamente ha fatta di voi il Serenissimo Re de Romani, constituendoui Medico in Bohemia del Serenissimo suo secondo genito. Et però me ne rallegro con uoi infinitamente. il che far douerebbe ogni altro studioso della facultà nostra. Percioche oltra che in quel paese vi potrete chiarire perfettamente delle cose metalliche, & lasciarne vna perfetta dottrina al mondo, spero che di quiui nasceranno mezi potentissimi di dare essecutione alle uostre alte, & generose imprese, che hauete hormai nelle mani abbozzate à beneficio dell'humana generatione, & à uostra perpetua laude, che Iddio ve ne presti la gratia, & vi conserui lungamente.

Di Vinegia alli 3. di Gennaio, M D L V.

TAVOLA DI TVTTE LE COSE,

CHE SI CONTENGONO NEL

PRESENTE VOLVME,

Il cui numero primo dimostra le Carte, & il secondo le Righe.

B

Cipero

nocu-

Elleboro

F

G

Isatide

N.

P

Petasite,

Q

R

Ricino

S

Silarea,

T

Vino

IL FINE

TAVOLA DELLI RIMEDI
DI TVTTI I MORBI
DEL CORPO HVMANO,
CAVATI DILIGENTEMENTE DALLI SEMPLICI, DI CVI SCRISSE DIOSCORIDE.
Et dalli commenti, & discorsi del Matthiolo,

ACCOMODATI ALLE INFIRMITA' del corpo secondo i luoghi.

CAPO

Alli dolori del capo causati da frigida causa.

DI DIOSCORIDE.

Dolori di capo freddi.

IRIDE Illirica applicata con aceto, & olio rosado.
Olio di oliue saluatiche unto caldo.
Seme di Agno casto messo in sul male
Torpedine marina viua posta sopra al dolore.
Mandorle amare peste con aceto, & olio rosado, & poste sopra la fronte.
Lana sucida abbombata d'olio rosado, & insiememente d'aceto, & messa sopra.
Sisembro messo in sul fronte, & sopra le tempie.
Succhio cauato dalle frondi, ouero dalle bacche dell'hedera, unto sopra al malo con aceto, & olio rosado.
Aloe Vnto alle tempie con aceto, & olio rosado.
Menta pesta, & impiastrata in sul fronte.
Serpillo cotto, & mescolato con aceto, & olio rosado, & messo sopra al dolore.
Foglie di Baccara applicate per lor'istesse.
Ruta impiastrata con aceto, & olio rosado.
Seme de anisi beuto.
Sphoadilio impiastrato insieme con Ruta.
Peucedano applicato con aceto, & olio rosado.
Seme di argella pesto, & messo in sul fronte.
Conyza minore messa sopra'l dolore.
Foglie d'Anagiri tenere beute con uino al peso d'una dramma.
Radice Rhodia fresca impiastrata con olio rosado.
Hippoglosso messo in sul capo in foggia di ghirlanda.
Foglie di Laureola trite, & applicate.
Elaterio dissolto con latte, & tirato sa per il naso.
Foglie, & frutti di Rusco beute con uino.
Scamonea dissolta con olio, & aceto Rosado, & messa sopra al dolore.
Vapor d'acqua marina bogliente riceuuto con la testa scoperta.

DEL MATTHIOLO.

Galanga posta nel naso.
Nardo Italiano.
Lauanda.
Valeriana fresca pesta con le radici & applicata.
Acqua distillata di Cinnamomo beuta.
Cubebe masticate, & inghiottite.
Balsamo artificiale, & la sua acqua applicata.
Muschio, Zibetto, Ambra } applicati à modo di linimento.
Olio Laurino.
Mumia dissolta con acqua di Maiorana, messa nel naso, ouero Vnta con castoreo, camphora & olio de Ben.

CAPO

Mastice masticata con cera nuoua odorifera.
Acqua lambiccata de i fiori di Dittamo bianco.
Latte di anime di noccioli di persichi fatto con acqua di Verbena, & messo in su la fronte.
Latte cauato dalle mandorle amare nel medesimo modo.
Cipolla cotta sotto alla cenere, & messone una parte calda nell'orecchia della parte medesima doue è il dolore con olio rosado, laurino, & lana sucida.
Conserua di fiori di Garofani mangiata.
Succhio di Ciclamino tirato per il naso.
Sette foglie d'hedera con altrettante d'animelle di persichi mondate, & dipoi cotte in olio & aceto peste, & impiastrate in su la fronte.
Agarico preso in beuanda.
Gramigna di sette nodi messa sopra la testa.
Radice Rhodia pesta, & impiastrata con l'acqua di maiorana sopra la fronte.
Acqua di Verbena, oueramente l'olio, messo in sul capo.
Acqua di Verbasco applicata alla fronte.
Funghi di Sambuco macerati in acqua rosa, & applicati sopra la fronte.
Coloquintida presa in pilole.
Quinta essentia nostra beuta, & applicata alla fronte.

A i vecchi dolori del capo.

DEL MATTHIOLO.

Dolori di capo uecchi.

Decottioni di { Legno Guaiaco, China, Zarza parilla } presa 40. giorni continui.
Foglie di melagrano ouero il succhio applicato alla frõte.
Foglie di hedera cotte con animelle monde di persiche & poste sopra'l fronte, & sopra le tempie.
Agarico preso in beuanda ò in pilole.
Coloquintida presa per bocca in pilole, ò in beuanda.

Alli dolori del capo causati da causa calida.

DI DIOCORIDE.

Dolori di capo caldi.

Olio di oliue saluatiche unto sopra al dolore.
Vnguento rosado Vnto sopra al male.
Fiori di Ligustro messi in sul fronte con aceto.
Infusione di rose secche fatta nel uino, & spremuta molto bene, & messe con pezze bagnate in essa sopra la fronte.
Portulaca peste, & posta sopra la fronte.
Meliloto bagnato con aceto, & olio rosado, & posto sopra al male,
Radice di Nimphea beuta, & messa nel naso.
Radice rhodia fresca applicata alle tempie con olio rosado.
Opio dissolto con olio rosado, & applicato alla fronte.
Psillio pesto con aceto, oueramente con acqua, & messo in su'l fronte.
Hippoglosso fattone ghirlanda, & pesta in sul capo.
Sempreuiuo maggiore unto con olio rosado
Foglie di solatro ligate sopra al dolore.

d Foglie

Foglie di uiti, & parimente i uitici pesti, & posti sopra al dolore.
Ophite pietra, cioè serpentino posto in su'l dolore.

DEL MATTHIOLO.

Mosco degl'alberi, & delle pietre abbombato nell'olio rosado, & applicato alla fronte.
Vnguento Populeon, Vntone tutto il capo.
Acqua di betula, che distilla dal tronco dell'albero quando si pertugia, posta alla fronte.
Olio di ligustro Vntone la fronte.
Rose, & spetialmente rosse cotte in Vino austero, & applicate.
Succhio di mele acetose, & garbe con sandali posto alla fronte.
Quello viscoso humore cauato dalle chiocciole uiue con olio rosado applicato alla fronte.
Vino de melagrani acetosi beuto, & applicato.
La spoglia de i serpenti cotta nell'aceto.
Il rosso con la chiara dell'ouo fresco con olio rosado & acqua rosa sbattuto, & applicato.
Midolla di pane di formento abbombata in olio di mandorle, & di Papauero alligata alla fronte.
Porcellana pesta, & posta alla fronte.
Succhio di piantagine unto con olio rosado.
Scorze di zucca, & di cocomero fresco alligate alla fronte.
Succhio di Lattuca con olio rosado, & aceto.
Faua inuersa pesta con aceto, & applicata.
Foglie fresche di Nenuphare poste sopra'l capo.
Succhio di poligono maggiore inunto.
Foglie fresche di Insquiamo applicate alla fronte.
Mucilagine di seme di Psillio con olio rosado posto alla fronte.
Succhio di solatro hortolano posto alla fronte.
Foglie fresche di mandragora poste sopra'l capo.
Alsine pesta, & applicata.
Succhio di ciascuno de i sempreuiui, ouer l'herba pesta, & applicata.
Succhio d'Ombilico di uenere d'ambi dui apposto.
Cimbalaria uolgare pesta & applicata.
Olio di mandorle dolci fatto con frutti di momordica al sole, Vnto alla fronte.
Sandali bianchi con acqua rosa applicati.
Camphora con acqua rosa apposta.
Olio rosado tepido.
Olio d'oliue saluatiche inunto.
Foglie di melo granato peste, ouer il lor succhio con olio rosado inunto.
Mandorle dolci peste con acqua rosata, & poste alla fronte.
Olio di fiori di zucche composto al sole inunto.
Dicottione, ouer infusione di sena, beuta.
Foglie di essa sena poste nella liscia per lauare il capo.

Emicranea.

Alla emicranea.

DEL MATTHIOLO.

Incenso & Mirrha poluerizati, & incorporati con chiara d'ouo, & applicati alla fronte, & alle tempie.
Mumia messa nel naso con acqua di Maiorana.
Sagapeno beuto con decottione di betonica.
Radice di cocomero saluatico cotta nell'acqua & dipoi pesta, & incorporata con olio, & con assenzo, & applicata al dolore.

Purgare il capo.

A purgare il capo.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di { Cauolo, Bietola, Ciclamino mag., Anemone, Chelidonia min., Cipolla } Tirato su per il naso.

Pirethro, Staphisagria } masticati lungamente.
Coloquinthida presa in pilole
Vua passa masticata con pepe
Vetriuolo messo in poluere nel naso con lana.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di { Iride, Herbagatta, Maiorana } messo nel naso.
Cubebe masticate con mastice.
Mastice masticata con cera nuoua.
Radice d'Imperatoria masticata.
Infusione di sena beuta
Sagapeno preso in pilole.
Seme di senape, & di nasturtio masticati.

Cose che fano dolore di capo.

Dolori di capo fanno questi.

DI DIOSCORIDE.

Olio di storace odorato.
Oliue gialle, Ghiande, Dattili, Noci communi, Albatrelle, Germini di ferula } mangiate.
Radici di Meo prese per bocca in quantità.
Succhio d'assenzo beuto.

DEL MATTHIOLO.

Vino gagliardo beuto piu del bisogno.
Senape messa ne i cibi.
Nocciuole mangiate copiosamente.
Latte beuto in quantità.

Lethargia.

Alla Lethargia.

DI DIOSCORIDE.

Seme di uitice messo sopra al capo incorporato con aceto & olio rosado.
Castoreo dissolto con aceto, & olio rosado & tirato per il naso.
Cipolle cotte mangiate.
Senape trita, & impiastrata in sul capo raso.
Sphondolio usato à modo di fomento, ouero onto sopra'l capo con olio.
Peucedano dissolto con aceto, & olio rosado, & messo in su il capo.

DEL MATTHIOLO.

Nardo Italiano beuto, & applicato.
Lauanda beuta, & messa in su'l capo.
Acqua di Cinnamomo distillata, beuta.
Acqua di balsamo arteficiale messa in sul capo ouero il secondo, ò il terzo liquore.
Succhio di sisembro unto con aceto.
Conserua di fiori di garofani mangiata.
Agarico aggiunto nelle purgationi.
Olio di fiori, & di foglie d'Hissopo sparso sopra'l capo.
Stechade beuta con aceto scillino.
Dittamo bianco applicato come si uogli.
Saluia tanto beuta, quanto applicata di fuori.
Conserua di fiori di saluia.
Herba gatta vsata in beuanda, & in fomenti.
Maiorana tanto presa dentro quanto applicata di fuore.
Radice d'Imperatoria vsata in qual si uogli modo.
Rosmarino ouero la conserua de i suoi fiori.
Euphorbio fregato in su'l capo.
Chamedrio preso in beuanda, & legato sopra la parte posteriore della testa.
Quinta essentia nostra beuta, & tirata per il naso.

Prouocare il sonno.

A prouocare il sonno.

DI DIOSCORIDE.

Iride illirica beuta.
Amomo posto in sul fronte.
Mandorle amare mangiate.

Seme d'Agno casto, beuto con uino.
Lattuca mangiata dopo cena.
Aloe applicato per se solo, & con olio rosado.
Bacchara odorata
Seme di giunco Ethiopico beuto.
Capi di papaueri cinque ouer sei cotti nel uino & beuto ne la dicottione.
Dicottione di fiori, & capi di papaueri beuta & sparsa sopra al capo.
Seme di Iusquiamo beuto, & impiastrato in sul capo.
Scorze di radici di solatro sonnifero beuste nel uino al peso d'vna dramma.
Dicottione di radici di mandragora fatta nel uino alla misura di tredici dramme.
Pomi di mandragora odorati spesso.
Liquore di radici di mandragora messa per soppostа nel sedere.

DEL MATTHIOLO.

Infusione di mosco cosi arboreo come delle pietre fatta nel vino, & beuta.
Foglie di Salce messe nelle lauande.
Latte di mandorle amare messo alle tempie, & in su la fronte.
Mandorle dolci peste, & applicate con acqua rosa.
Succhio di lattuca applicato con olio rosado alle tempie, & alla fronte.
Corallo beuto.

Starnuti.

A prouocare li starnuti:

DI DIOSCORIDE.

Seme di senape pesto, & messo nel naso.
Fiori di ptarmica messi nel naso.
Radice di struthio messa nel naso.
Radice di ranoncolo poluerizata & messa nel naso.
Daphnoide messa nel naso.
Radice di elleboro bianco usata nel medesimo modo.

DEL MATTHIOLO.

Pepe trito, & messo nel naso.
Radici di ciclamino messe nel naso.

Vertigini.

Alle vertigini.

DI DIOSCORIDE.

Seme di Balsamo beuto.
Peucedano dissolto con aceto, & olio rosado, & unto sopra'l capo.
Galbano odorato.
Radice di brionia beuta ogni giorno al peso d'Vna dramma per un anno continuo.
Cime di uite nera quando sono tenere cotte & mangiate ne i cibi.
Vino, ouer aceto Scillino beuto

DEL MATTHIOLO.

Acqua di cinnamomo distillata beuta.
I liquori tutti del balsamo artificiale unti sopra la commissura coronale.
Mumia messa nel naso con acqua di maiorana.
Chiocciole pesta con il guscio, & beute con aceto.
Radice di scorzonera ouero il suo succhio beuto.
Conserua di fiori Garofani usata spesso.
Cubebe prese ogni giorno cinque grani per uolta.
Agarico preso in pilole, ò in beuanda, ouero usato per lauarsi il capo in luoco di sauone.
Saluia tanto presa di dentro quanto applicata di fuore.
Conserua di fiori di saluia Vsata spesso.
Herba gatta beuta, & messa in sul capo.
Maiorana beuta, & applicata in sul capo.
Radice d'Imperatoria, messa nelle beuande, & ne i fomenti.
Dicottione, ouero infusione di sena beuta.
Rosmarino Vsato in qual si uogli modo.
Conserua di fiori di rosmarino
Sagapeno beuto, & applicato di fuore.
Chamedrio in qual si uogli modo amministrato.

Apoplessia.

Alla apoplessia.

DI DIOSCORIDE.

Radice di brionia beuta ogni giorno tutto uno anno intero al peso d'Vna dramma.

DEL MATTHIOLO.

Acqua distillata di spico, & di lauanda beuta.
Acqua distillata di cinnamomo presa per bocca.
Balsamo artificiale con ogni suo liquore unto sopra la commissura coronale.
Agarico preso in pilole.
Quinta essenza del Matthiolo beuta, et applicata sopra'l capo.

Epilessia.

Alla epilessia.

DI DIOSCORIDE.

Cardamomo beuto con acqua.
Cancamo tolto per se solo.
Carpobalsamo beuto.
Seme di popolo nero beuto con aceto.
Fichi secchi mangiati spesso ne i cibi.
Vnghie odorate fumentate.
Caglio di lepre beuuto.
Ventre di donnola, ouero mustella empito di coriandoli, & lasciato inuecchiare, & poi mangiarlo.
Sangue di Donnola beuto.
Fegato d'asino arrostito, & mangiato da digiuno.
Vnghie d'asino abbrusciate & beute in poluere.
Calli che nascono nelle parti di dentro delle gambe dei caualli triti, & beuti con aceto.
Pietre di rondine della prima couata legata in cuoio di ceruo, & portate al collo.
Siero di latte cosi copiosamente beuto che muoua bene il corpo.
Caglio di uitello marino beuto.
Fiele di orso tolto per bocca.
Fiele di testuggine terrestre messo nel naso.
Sanghe di testuggina terrestre beuto.
Sterco di cicogna beuto con acqua.
Piantagine cotta con lenticchie, & mangiata spesso.
Senape trita, & messa nel naso.
Pepe intero masticato.
Scilla beuta in poluere.
Agarico beuto con ossimele al peso d'Vna dramma.
Radice d'Iringo beuta con acqua melata.
Seme di ruta saluatica preso in beuanda.
Radice, & seme di seseli Massiliense in beuanda.
Peucedano Vnto in su'l capo dissolto con aceto, & olio rosado.
Sagapeno beuto.
Laudano odorato.
Ammoniaco tolto in elettuario fatto con mele.
Foglie, & seme di Trifoglio bituminoso in beuanda.
Coniza beuta con aceto.
Anthillide seconda presa con ossimele.
Betonica presa in qual si uogli modo.
Cinquefoglio beuto trenta giorni continui.
Seme di papauero spumeo beuto con acqua.
Helleboro nero tolto in beuanda.
Succhio d'Hippophesto beuto al peso di tre oboli.
Radice di Brionia beuta al peso d'Vna dramma per uno anno continuo.
Cime primattice di Vite nera mangiate fresche cotte ne i cibi.
Aceto melato beuto.
Vino, & aceto scillino in beuanda.
Selenite pietra beuta in poluere.
Etite pietra dissolta con olio ciprino, ò gleucino ò qual si uogli altro olio di calda natura, & Vnta in sul capo.
Cote nassia tolta in poluere.

DEL MATTHIOLO.

Lauanda, & spico nardo uolgare tanto di dentro, quanto di fuore.

Acqua distillata di cinnamomo beuta,
Balsamo artificiale beuto, & unto in su'l capo.
Mumia messa nel naso con acqua di maiorana.
Osse di craneo humano beuto.
Castoreo beuto con ossimele,
Caglio di lepre beuto con aceto,
Pietra di fiele di bue trita, & soffiata nel naso,
Acqua distillata di sterco humano beuta.
Radice di Scorzonera, ò il suo succhio beuto,
Garofani fiori beuti in poluere con acqua di betonica, & di maiorana.
Conserua de i medesimi mangiata spesso.
Ciclamino preso in beuanda, ò messo ne i cristeri, ò il suo succhio tirato per il naso.
Agarico preso in beuanda, ò in pilole.
Aristolochia ritonda beuta.
Hissopo in qual si uogli modo preso per bocca.
Stechade beuuta con la scilla.
Radici di dittamo bianco preso in poluere,
Saluia beuta, & poluerizata sopra'l capo.
Maiorana usata in qual si vogli modo,
Succhio di Galega preso al peso d'vna oncia & meza.
Imperatoria aggiunta nelle beuande.
Dicottione, ouero infusione di sena beuta.
Rosmarino, ouero la conserua de i suoi fiori.
Sagapeno preso in pilole.
Legno di vischio quercino preso in poluere al peso d'una dramma per 40 giorni continui.
Radici di vincetossico trite con seme di peonia & beute.
Cardo benedetto, ouero la sua dicottione, ouero l'acqua stillata beuta.
Chamedrio aggiunto nelle beuande.
Radici di philipendula poluerizate, & sparse sopra à i cibi.
Seme di palmachristi beuto in poluere con uino al peso d'vna dramma.
Dicottione delle radici del medesimo usata per inacquare il uino.
Peonia di Galeno attaccata al collo.
Semi di peonia infilzati, & portati intorno al collo.
Acqua distillata d'Hiperico quando fiorisce beuta.
Dicottione d'Iua beuta alquanti giorni con mele rosado, & ossimele.
Infusione di radici d'Helleboro uero beuta,
Quinta essentia del Matthiolo spesse volte beuta, & posta sopra al capo.
Aceto scillino usato spesse uolte.
Antimonio Iacinthino del Matthiolo preso per bocca in qual si vogli modo.
Corallo tanto beuto quanto portato al collo.

A gli smemorati. — Smemorati.

DEL MATTHIOLO.

Anacardi, & la loro confettione.
Quinta essentia del Matthiolo beuta spesse uolte,
Balsamo artificiale beuto, & applicato.

Alla phrenesia. — Phrenenesia.

DI DIOSCORIDE.

Vnguento Crocino messo sopra'l capo, ouero odorato, & messo nel naso.
Seme di Vitice applicato con olio, & aceto.
Asparagi beuti con uino bianco.
Serpillo applicato con aceto, & olio rosado.
Sphondilio fomentato, oueramente impiastrato con olio in sul capo.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di malua beuto al peso di otto once.
Succhio di Solatro hortolano, & delle sue bacche applicato sopra la parte dinanzi del capo.
Acqua di Buglossa, & di Boragine applicata sopra'l capo.

Olio rosado applicata con acqua rosa & aceto.

All'infiammagioni del ceruello. — Infiãmagioni del ceruello.

DI DIOSCORIDE.

Scorze di zucche fresche messe in su la fronte.
Scorze di melloni applicate nel medesimo modo.
Foglie d'eliotropio legate in su la fronte.
Aceto posto alla fronte.

DEL MATTHIOLO.

Agarico preso in beuanda, ouero in pilole.
Sandali applicati con olio rosado & aceto con un poco di camphora.

Alla Melancholia.

DI DIOSCORIDE.

Seme di Basilica beuto.
Helleboro nero preso per bocca.
Foglie di Betonica beute.
Epithimo preso nelle medicine.

DEL MATTHIOLO.

Pomi dolci, & il succhio loro.
Cedri frutti,
Sandali tutti,
Succhi di malua beuto al peso di sei once.
Radice di Scorzonera, ouer'il suo succhio beuta.
Agarico presa in pilole.
Thimo beuto con ossimele al pesa di due dramme.
Dicottione ouero infusione di sena beuta.
Radici di Vincetossico beute trite con seme di basilico, ò con corteccia di Cedro, ò con perle.
Melissa presa in qual si uogli modo.
Dicottione d'Aspleno beuta.
Dicottione di Borragine, ouero di Buglossa fatta nel uino, oueramente nell'acqua.
Infusione d'helleboro nero messa nelle purgationi.
Siroppo di Polipodio del Matthiolo.
Aceto Scillino.
Quinta essentia del Matthiolo.
Anthimonio del medesimo preso al peso di 4. grani.
Argento uiuo precipitato preso al peso di 8. grani.
Oro.
Coralli.
Perle.
Olio cauato dalla pietra Gagate beuto con uino.

Alla Ebbriachezza. — Ebbriachezza.

DI DIOSCORIDE.

Zaffarano beuto prima con uino passo.
Vino di pomi granati }
Vino di bacche di mirto } *beuto.*
Cauolo mangiato di poi pasto.

DEL MATTHIOLO.

Aceto applicato à i testicoli.
Acqua distillata da i fiori del zaffarano beuta.
Mandorle amare, cinq; ouer sette mangiate per auãti.

Al catarrho. — Catarro.

DI DIOSCORIDE.

Vnguento Irino messo nel naso.
Storace fumentata.
Bitume Naphtha fumentato.
Cinnamomo beuto.
Radici di Meo tolte in lettouario di mele, & giouano propriamente quando il catarrho uada al petto.
Noccinole ouero Auellane arrostite, & beute con un poco di pepe.
Radice di Dragontea maggiore cotta & mangiata.
Gomma di Draganti mangiata in lettouario fatto con mele.
Dicottione d'Hissopo, di fichi secchi, & di ruta beuta calda.
Helicbriso beuto con uino adacquata al peso di tre oboli.
Seme di Iusquiamo beuto con seme di papauera al pesa di tre oboli.

DEL

DEL MATTHIOLO.

Sandaraca gomma fumentata, & sparsa sopra al capo.
Sandalo rosso poluerizato sopra al capo.
Storace fumentata, & messa in su la testa.
Garofani aromatici fumentati sotto il naso.
Agarico preso in beuanda.
Rosmarino in qual si vogli modo beuto.

A corroborare il ceruello.

DI DIOSCORIDE.

Agallocho beuto.

DEL MATTHIOLO.

Cubebe masticate, & inghiottite.
Acqua distillata di Cinnamomo beuta.
Balsamo artificiale vnto alla commissura dauanti.
Mosco odorifero, Zibetto, Ambra } odorati spesso.
Poluere di Garoffani aromatici sparsi sopra al capo.
Rose, & lor conserua.
Conserua di Garoffani fiori mangiata spesso.
Stechade, Menta greca, Saluia } vsate nelle beuande.
Sena messa nelle lauande.
Rosmarino, & la conserua de i suoi fiori.
Radici di Garofolaria odorate.
Radice Rhodia in qual si vogli modo adoperata.
Quinta essentia dal Matthiolo beuta, & posta di fuore.

Alle vlcere del capo, che menano.

DI DIOSCORIDE.

Incenso poluerizzato con Nitro.
Latte di fico domestico, & saluatico mesioni con farina d'orzo.
Orina stantia lauando con essa il male.
Fieno greco impiastratoui sopra.
Farina di ceci sparsa sopra'l mele.
Malua impiastrata con orina.
Cenere di Aglio abbrusciato applicata con mele.
Dicottione di Ciclamino fomentata.
Bulbi applicati con nitro abbrusciato.
Meliloto impiastrato con terra chia, & vino, oueramente con Galla.
Foglie di Rouo messe in su'l male.
Cenere di radici di Giglio impiastrata con mele.
Adianto cotto nella liscia.
Salamuoia acetosa applicata à modo di lauanda.

DEL MATTHIOLO.

Foglie di hedera cucite à modo di berretta & portate su'l capo.
Succhio di Centaurea minore messo in su'l male.
Menta applicata fresca.

NERVI.

Spasimo.

Allo spasimo.

DI DIOSCORIDE.

IRIDE *Illirica beuta con aceto.*
Dicottione di Acoro beuta.
Cardamomo beuto con acqua.
Radice di Giunco odorato, cioè squinantho, tolta in beuanda alquanti giorni al peso di vna dramma con altrettanto pepe.
Costo bianco con vino, & con assenzo beuto.
Balsamo beuto con acqua.
Helenio tolto in lettouario fatto con mele.
Vnguento Sansuchino vnto alla nuca.
Bdellio impiastrato.
Bacche di Ginepro beute.
Bacche di Cedro mangiate.
Radice di Halimo beuta al peso di una dramma con acqua.
Cenere di legno di fico vnta con olio.
Carne di Riccio terrestre mangiata.

Castoreo tanto tolto per bocca quanto applicato di fuori.
Serpillo beuto.
Sterco di capra beuto con aceto.
Radice di Dragontea cotta, & mangiata con mele.
Radice di Amphodillo beuta al peso d'vna dramma.
Seme di Cappari beuto.
Argemone impiastrata.
Agarico beuto con uino melato al peso di tre oboli.
Reupontico beuto.
Galbano inghiottito.
Radice di Gentiana beuta al peso di una dramma.
Aristologia tonda beuta.
Radice di Centaurea maggiore presa con uino.
Seme di Leucacanta beuta.
Radice di Acanthio beuta.
Radice di Bianca spina cotta nel uino.
Origano mangiato insieme con fichi secchi.
Radice di Iringo beuta con acqua melata.
Pulegio beuto con aceto inacquato.
Dicottione di Calaminta beuta.
Dicottione di radici di Baccara presa per siroppo.
Panace Herculeo impiastrato alla nuca.
Radice di Rosmarino prima messa in su la nuca con farina di Gioglio.
Peucedano dissolto con olio Rosado, & aceto, & messo in su la nuca.
Clinopodio beuto.
Dicottione di Chamedrio presa in beuanda.
Lasero inghiottito al peso d'uno obolo.
Sagapeno beuto.
Galbano inghiottito in pilole.
Foglie di Betonica beute con acqua melata al peso d'vn danaro.
Radice di Xiride presa con passo.
Simphito beuto con aceto melato.
Psillio impiastrato.
Serpillo beuto, & impiastrato.
Dicottione di Verbasco beuta.
Brionia fatta in Lettuaro con mele.
Vino Scillino beuto.
Vino di Tragorigano beuto.
Radice di Satirione beuta con uino nero stittico.
Cori beuta con uino.

DEL MATTHIOLO.

Olio Irino, Spico Nardo uolgare, Lauanda } in qual modi si uogli.
Acqua di Cinnamomo distillata.
Balsamo artificiale vnto alla nuca, & alla spina.
Radici d'Helenio prese in poluere.
Olio di noci vnte alla nuca.
Mumia tanto presa dentro, quanto applicata di fuore.
Olio di Seme di lino.
Ciclamino in beuanda, ouero ne i cristeri, ò tiratone il succhio per il naso.
Agarico preso in qual si vogli modo.
Stechade cosi presa per bocca, come messa ne i bagni, & ne i fomenti.
Dicottione di pulegio, Saluia, Herbagatta, Radice d'Imperatoria } tanto beute quanto fomentate.
Euphorbio unto con olio di uiole gialle.
Vnguento di Vischio di pero saluatico descritto nel discorso del uischio.
Chamedrio messo ne i fomenti, & ne gl'Vnguenti.
Olio di Gigli bianchi unto alla nuca.
Radici di Canape cotte, peste, et impiastrate in su'l collo.
Coloquintida presa in pilule.
Antimonio del Matthiolo preso in qual si vogli modo al peso di quattro grani.
Olio di pietra Gagate unto alla nuca.

Stupore.

Allo stupore.

DEL MATTHIOLO.

Acqua di Cinnamomo distillata beuta.
Balsamo artificiale
Olio di seme di Sanape } *unti a i luoghi stupidi.*
Olio di fiori di hisopo
Pignoli mangiati spesso
Stechade messa nelle lauande, ne i somenti.
Dicottione di pulegio beuta.
Saluia tanto beuta quanto applicata di fuore.
Maiorana
Radice d'Imperatoria } *usata tanto di dentro quanto di fuore.*
Rosmarino
Chamedrio
Decottione d'Iua beuta con mele Rosado.
Quinta essentia del Matthioli tanto beuta quanto applicata di fuore.

Alla Paralisia.

Paralisia.

DI DIOSCORIDE.

Peucedano applicato con aceto & olio rosado.
Scorza di radici di Cappari, & seme beuto in poluere.
Sagapeno inghiottito.
Radice di Rubia beuta.
Coloquinthida messa ne i cristeri.
Cime primaticcie fresche di vite nera cotte & mangiate nei cibi.
Vino Scillino beuto.

DEL MATTHIOLO.

Radici di Iride condite mangiate spesso.
Spico nardo uolgare.
Lauanda.
Asarina, o la sua dicottione beuta.
Acqua di Cinnamomo distillata beuta.
Balsamo artificiale vnto di fuore.
Radice di Helenio beuta in poluere.
Olio di Seme di senape unto all'origine de i nerui.
Pignoli mangiati spesso.
Mumia applicata di fuore con acqua di maiorana.
Anachardi.
Castoreo beuto con acqua melata.
Conserua di fiori di garofani usata spesso.
Ciclamino messo nelle beuande ne i cristeri, & nel naso.
Agarico preso in qual si vogli modo.
Olio di foglie, & fiori d'Hissopo.
Stechade messa ne i bagni, & ne i fomenti.
Pulegio tanto beuto quanto fomentato.
Saluia adoperata in qual si uogli modo.
Herba gatta
Maiorana } *adoperate in qual si uogli modo.*
Radici d'Imperatoria
Dicottione ouero infusione di Sena beuta.
Euphorbio unto con olio di viole gialle.
Chamedrio vsato cosi dentro come di fuore.
Bellis di tutte le spetie cosi in beuanda come in fomenti.
Acqua distillata dell'herba, & de i fiori dell'hipperico beuta.
Dicottione d'Iua beuta piu giorni continui con mele rosado, & ossimele.
Condito, & pilule contra la paralisia descritto nel discorso del champithio.
Coloquinthida presa in pilule.
Quinta essenza del Matthiolo usata tanto di dentro, quanto di fuore.
Antimonio del medesimo preso al peso di quattro grani.
Olio di pietra Gagate unto alla nuca & alla spina.

Al tremore de i nerui.

Tremore di nerui.

DI DIOSCORIDE.

Ceruello di lepre arrostito, & mangiato.
Castoreo beuto, & applicato di fuore.
Cauolo mangiato ne i cibi.
Dicottione d'althea beuta.

DEL MATTHIOLO.

Acqua di Cinnamomo distillata beuta.
Balsamo artificiale.
Pignoli mangiati spesso.
Saluia adoperata tanto di dentro quanto di fuori.
Maiorana.
Radici d'Imperatoria } *in qual si uogli modo*
Dicottione di Champithio beuta con mele rosado.
Quinta essenza del Mathiolo.

A i flussi de i nerui.

Flussi di nerui.

DI DIOSCORIDE.

Farina di grano impiastrata con succho di Iusquiamo.
Farina d'Orzo impiastrata con aceto.

A i Dolori, & in firmità, de i Nerui.

Dolori di nerui.

DI DIOSCORIDE.

Eleomele applicato di fuora.
Olio { *Sicionio, Laurino, Ciprino, Gleucino, Methopio, Amaracino* } *unti di fuore.*
Bdellio messo ne gl'impiastri.
Liscia di ceneri di fico, applicata al dolore.
Castoreo tanto tolto per bocca quanto applicato di fuore.
Carne di Riccio terrestre mangiata arrostita.
Carne di Vipera cotta, & mangiata.
Dicottione di radici di Poterio beuta.
Peucedano applicato con aceto, & olio rosado.
Lasero inghiottito al peso d'uno obolo.
Centaurea minore beuta.
Radice di Giglio arrostita, & applicata con mele.
Radice di Satirione beuta con uino nero garbo.
Radice d'Althea per se sola, ouero cotta con vino, & acqua melata, & impiastrata in su'l male.
Succhio di Hippophesto beuto al peso di tre oboli.
Acqua marina in lauanda.
Aceto Scillino beuto.
Vino { *di stechade, di Thimo* } *beuto.*

DEL MATTHIOLO.

Olio di Terebentina unto al dolore.
Pignoli vsati ne i cibi.
Resina { *di Terebintho, di Larice, d'Abeto* } *inghiottita con Iua.*
Olio { *di noce Moscada, di noce d'India* } *usato tanto di dentro quanto di fuori.*
Ceneri de gamboni, & de baccelli delle faue impiastrata con sogna uecchia.
Sthechade messa ne i bagni, & ne fomenti.
Pulegio
Maggiorana } *in qual si uogli modo adoperate.*
Iua
Olio de i fiori dell'herba Cortusa applicato al dolore.

Alle ferite de i nerui.

Ferite di nerui.

DI DIOSCORIDE.

Chiocciole terrestri peste, & messe sopra la piaga.
Vermi terrestri messi nel medesimo modo.
Boturo messo sopra al male.
Foglie di Senecione impiastrate con manna d'Incenso.
Foglie di Dragontea minore messe sopra la ferita.
Radice di Poterio pesta, & applicata.
Radice di Giglio impiastrata.
Grana da tingere applicata con aceto.
Radice di Narcisso, pesta, & messa in su la piaga.

DEL MATTHIOLO.

Balsamo artificiale
Olio di Terebinthina
Lagrimo di Abete } *messi caldi in su la piaga.*
Olio di Noce
Carne di chiocciole peste con farina, & applicato.

Olio di Lombrichi applicato con Balsamo artificiale, ò con olio di Terebenthina.
Olio d'Hipperico / *Olio di Momordica* } *applicati al male.*

Contrattione di Nerui.

Alla contrattione & Durezza dei Nerui.

DEL MATTHIOLO.

Grasso di Marmotta / *Grasso di Tasso* / *Olio di Tuorli d'Vuoua* / *Midolla di ceruo & di Vitello.* / *Olio di seme di lino* } *Vnti al male.*

Cótusioni di nerui.

Alle contusioni dei Nerui.

DEL MATTHIOLO.

Carne di chiocciole terrestri pesta, & impiastrata con fior di farina.
Farina di Faue incorporata con ossimele.
Radice di Dragontea impiastrata con mele & sterco di capra.

Nerui in grossati.

A i nerui ingrossati.

DI DIOSCORIDE.

Sesamo impiastrato.
Cenere di Sarmenti applicato con Sogna ò con olio.

OCCHI.

Spelagione di palpebre.

Alla spelaggione, delle palpebre.

DI DIOSCORIDE.

Decottione di spica Indiana fomentata.
Humore di chiocciole terrestri applicato.
Esipo messo sopra il luogo.
Gomma, & latte di Condrilla messa oue cascano i peli.
Pietra Armenia messaui sopra.

Grossezza di palpebre.

A Sminuire la grossezza delle palpebre.

DI DIOSCORIDE.

Cenere di Mituli lauata, & fregataui sopra.
Vnghie odorate abbrusciate, & fregate sopra al luogo.

Ruuidezza di palpebre.

Alla Ruuidezza delle palpebre.

DI DIOSCORIDE.

Scorze d'incenso abbrusciate, & applicate.
Fuligine di pece Vntaui sopra.
Licio postoui à modo di linimento.
Osso di sepia trito sottilmente & fregato.
Fiele { *Di Scorpione marino* / *di testugine marina* / *di Pernice* / *d'Aquila* / *di Gallina bianca.* / *di Capra saluatica* } *Vnto al luoco.*
Senape trita, & applicata con mele.
Agresto messo per sopra.
Squame di Rame. / *Ruggine del ferro* } *fregata.*
Calciti fregatoui sopra in poluere.
Pietra Hematite applicata con mele.

Rogna di palpebre.

Alla Rogna delle palpebre.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di cipolla applicato con spodio.
Aloe messaui con acqua.
Latte di fico untoui sopra.

DEL MATTHIOLO.

Gomma di Tragacantha mollificata nel latte.
Sagapeno applicato con aceto.

Flussi di palpebre

A i flussi delle palpebre.

DI DIOSCORIDE.

Foglie di maiorana applicate con farina d'orzo.
Alsine nel medesimo modo.
Foglie di Ricino trite con farina d'Orzo & applicate.

Infiammagioni di palpebre.

Alle infiammagioni delle palpebre.

DEL MATTHIOLO.

Ouo di Gallina crudo con olio rosado.
Bacche di Alchachengi macerate nel mosto, et applicate.
Acqua distillata di lente palustre.
Acqua distillata di Boragine, & di Buglossa.

Fiocchi nelli occhi.

Alle albugini ouero fiocchi.

DI DIOSCORIDE.

Liquore del Balsamo distillato nell'occhio.
Cancamo disolto nel uino, & gocciolato dentro.
Mirrha messaui dentro in poluere.
Bitume Naphtha distillatoui dentro.
Cenere di Mituli lauata, come si laua il piombo & messa ne gl'occhi.
Cenere di Vnghie odorate Vsata nel medesimo modo.
Cenere di gusci di Chiocciole incorporata con mele & messa dentro.
Fiele { *Di Scorpione marino* / *Di testugine marina* / *Di Pernice* / *Di Aquila.* / *Di Gallina bianca* / *Di Capra saluatica* } *messo dentro nell'occhio.*
Orina humana cotta prima in uaso di rame, & poi messa nell'occhio.
Latte di lattuga saluatica distillato nell'occhio.
Succhio di Dragontea messo nell'occhio.
Succhio di cipolla usato nel modo sudetto.
Gengeuo messoui in poluere.
Succhio di Chamesice unto con mele.
Foglie d'Argemone applicate.
Armoniaco in forma di linimento.
Horminio messoui con mele.
Succhio di loto domestico messoui nel modo medesimo.
Sale trito sottilmente, & soffiato nell'occhio.
Fior di sale Vsato nel medesimo modo.
Saphiro pietra messa dentro nell'occhio.
Squama di Rame sottilmente trita, & messa nell'occhio.

DEL MATTHIOLO.

Muschio odorato messo ne i collirij.
Ebano trito impalpabile messo dentro con acqua.
Cenere di Donnola abbrusciata messa ne gl'occhi.
Occhio destro di Chameleone cauato dall'animale Viuo, & applicato con latte.
Succhio di Centaurea minore applicato con mele.
Succhio di Hieracio distillato nell'occhio.
Sagapeno infusa lungamente in succhio di ruta, & fiele d'animali rapaci messo ne i collirij.
Sarcocolla macerata cinque giorni in una tazza di uetro con latte asinino, & distillata nell'occhio.
Succhio di scabiosa applicato con Chrisocolla, & un poco di camphora.
Antarbino legato in su la fronte.
Corallo abbrusciato messo ne i collirij.

Cicatrici delli occhi.

A leuar le cicatrici dell'occhi.

DI DIOSCORIDE.

Cancamo dissolto con uino, & messo nell'occhio.
Mirrha poluerizata sopra la macchia.
Bitume Naphtha distillatoui sopra.
Cedria posta sopra al luogo.
Cenere di Chiocciole terrestri messaui dentro sottilmente poluerizato.
Orina humana cotta in Vaso di rame. / *Serapino* / *Succhio di Chamesice* / *Feccia di Vino abbrusciata* / *Corallo sottilmente poluerizzato* / *Hematite pietra* } *messo dentro nelli occhi.*
Saphiro pietra toccandosi con essa il luogo.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di Hieracio distillato nell'occhio.
Sarcocolla macerata nel latte asinino, & distillata nell'occhio.

Nugolette ne gli occhi.

Alle nugolette degl'occhi.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di radice d'Acoro distillato dentro.
Cassia odorata messa ne i collirij.

Cinnamomo usato nel medesimo modo.
Gomma di ciregia applicata al luogo.
Infusione di Acacali messa nelli collirij.
Succhio di Acatia lauato, & messo dentro.
Incenso sottilmente polverizato, & imposto.
Tre fiori picciolini di pomo granato mangiati ogni giorno per tutto un'anno.
Ebeno sottilmente macinato, & messo ne i collirij.
Licio messo nell'occhio.
Gomma di pruno applicata.
Carne di Vipera cotta, & mangiata nei cibi.
Rondine arrostita, & mangiata ne i cibi.
Grasso di pesce messo dentro nell'occhio.
Succhio di Finocchio applicato ne i collirij.

Fiele { Di Scorpione marino / Di testuggine marina / Di Pernice / Di Aquila / Di Gallina bianca / Di Capra saluatica } messo nell'occhio.

Orina humana cotta in vaso di Rame, & distillata à gocciole nell'occhio.

{ Latte di lattuga saluatica / Succhio di Dragontea maggiore / Succhio di Cipolla / Succhio di Loto domestico / Succhio di Chelidonia maggiore cotto in vaso di rame cô mele / Succhio di Othonna. } Distillato nell'occhio.

Ruta mangiata ne i cibi.
Agresto messo dentro.
Panace Herculeo applicato al male.
Succhio delle foglie, & delle radici del Rosmarino primo distillato nell'occhio con mele.

{ Succhio di Melissophillo / Succhio di Marrobio. / Succhio di Lasero } applicato con mele.

Pomice sottilmente polverizata.
Fior di sale posto nell'occhio.
Feccia di uino abbrusciata.

Pietra { Pirite / Thyte / Geode / Saphiro } polverizata, & soffiata nell'occhio.

DEL MATTHIOLO.

Cenere di Vipere abbrusciate con incenso, & succhio di Finocchio sparsa nell'occhio, & messa ne i collirij.
Fiele di lepre messo dentro con zuccaro.
Fiele di donnola con succhio di Finocchio.
Acqua distillata di stereo humano.
Latte di radice di Scorzonera.
Succhio di cipolla applicato con acqua di finocchio.
Garofani aromatici triti in polvere, & messi dentro.
Succhio di Chelidonia applicato con latte di donna.
Succhio di hieracio distillato dentro.
Sagapeno macerato lungamente con succhio di ruta & fiele d'augelli rapaci, posto ne i collirij.
Sarcocolla macerata nel latte asinino cinque giorni continui, & distillata nell'occhio.
Vino di fraghe.
Succhio di loto domestico.
Euphragia in qual si uoglia modo presa per bocca.

Vnghielle nelli occhi.

Alle Vnghielle de gli occhi.

DI DIOCORIDE.

Osso di sepia pesce polverizato sottilmente.
Radice di regolitia messa dentro in polvere.

DEL MATTHIOLO.

Gomma di tragacantha macerata nel latte & applicata.

Percosse & ferite nelli occhi.

Alle percosse, & ferite fresche de gl'occhi.

DI DIOSCORIDE.

Latte humano messoui sopra con incenso.

Sangue di { Colombo / Tortora / Pernice } impiastrato sopra.

Pietra hematite impiastrata con latte.
Foglie di stebe peste, & applicate.

Vlcere nelli occhi.

Alle vlcere de gl'occhi.

DI DIOSCORIDE.

Fuligine di { Incenso / Terebintina / Boturo } applicata al male.

{ Scorze d'incenso / Mirrha / Corno di ceruo brusciato } polverizata sopra l'ulcera.

Amido applicato in polvere.
Antimonio messo ne i colliry.

Pietra { Galattite / Sephiro / Samia } polverizata per sopra.

Corrosioni nel li angoli de gli occhi.

Alle corrosioni de gl'angoli de gl'occhi.

DI DIOSCORIDE.

Esippo messo per sopra.
Agresto applicato al luogo.

DEL MATTHIOLO.

Fuligine di { Incenso / Pece } messa in su'l male.

Fistole lachrimali.

Alle Fistole lachrimali.

DI DIOSCORIDE.

Noci communi uecchie trite, & impiastrateui sopra.
Dicottione di foglie di mirto messaui dentro.
Malua cruda masticata con sale, & postaui sopra à modo d'impiastro.
Piantagine impiastrataui sopra.
Orecchia di topo impiastrata.
Foglie di Baccara messeui in principio.
Camamilla applicata per impiastro.
Foglie di solatro commune postoui sopra: & il medesimo fa il succhio con sterco rosso di gallina.
Egilopa impiastrata.
Fior di lambrusca messo sopra al male.
Cadmia polverizata.
Squama di rame messa dentro nel male.
Antimonio lauato, & applicato.

Occhi che escono fuore.

Alli occhi che escono fuore di luogo, come vno acino d'vua.

DI DIOSCORIDE.

Farina di faua incorporata con chiaro d'ouo, & incenso.
Foglie di rouo trite.
Saphiro pietra polverizato.

Infiammagioni de gli occhi.

Alle infiammagioni de gl'occhi.

DI DIOSCORIDE,

Amomo impiastrato con Vua passa.

Fuligine { Incenso / Pece } applicata sopra al male.

Noci di cipresso impiastrate con farina d'orzo.
Bacche di mirto incorporate con fior di farina d'orzo.
Fiori di melo cotogno impiastrati.
Cascio fresco messo sopra al male.
Zuccaro messo dentro nell'occhio.
Sesamo cotto nel uino, & posto sopra al luogo.
Portulaca, cioè procacchia incorporata con farina d'orzo, & messa sopra al male.
Endiuia impiastrata per se sola, & con farina d'orzo.
Scorze di zucche fresche messe per sopra.
Radice di Anemone impiastrata.
Orecchia di topo con farina d'orzo.
Succhio di Gentiana messo nell'occhio.
Abrotano cotto con pomi cotogni, oueramente con pane, & impiastrato per sopra.
Meliloto à modo d'impiastro.
Foglie di Baccara impiastrate.
Sempreuiuo maggiore impiastrato.

Apio applicato con pane, ò con farina d'orzo.
Fiori di Rouo Ideo con mele.
Foglie di Elatine con farina d'orzo.
Opio con tuorlo d'ouo arostito, & zaffarano.
Seme di insquiamo, & parimente le foglie con farina d'orzo, & di grano.
Foglie di mandragora uerdi con farina d'orzo.
Foglie di quel uerbasco, che fa i fiori gialli impiastrate.
After attico impiastrato.
Foglie di uiole porporee posteui sopra uerdi.
Foglie di ricino con farina d'orzo.

DEL MATTHIOLO.

Latte di donna mescolato con acqua rosa, in laquale sia stato estinto un grumo de incenso ardente fino à trenta uolte, distillato nell'occhio.
Canfora messa ne i collirij.
Chiocciole peste in un mortaio ben nette & incorporate con uno vuouo di gallina cotte et applicate alla fronte.
Succhio di ciano messo nell'occhio.
Succhio di hieracio applicato dentro.
Foglie di Betonica pesta ligate sopra la fronte.
Fiori di consolida reale triti, & applicati alla fronte con acqua rosa.
Vino di fraghe messo nelli occhi.
Succhio di foglie, et di bacche di solatro hortolano applicato alla fronte.
Bacche di solatro Halicacabo infuse nel mosto & applicate.
Acqua di lente palustre applicata alla fronte.
Acqua di boragine & di buglossa applicata tanto di dentro, quanto di fuore.
Agata pietra tenuta auanti à gli occhi.

Dolori di occhi.

Alli dolori delli occhi.

DI DIOSCORIDE.

Rossi ouero tuorli di vuoua arrostiti con olio rosado, & zaffarano applicati di fuore à modo di unguento.
Foglie di sesamo, cotte nel uino.
Succhio di basilico messo dentro nell'occhio.
Assenzo cotto con uino dolce, & impiastrato.
Ruta impiastrata con farina d'orzo.
Radice d'aconito pardali anche incorporata con altre medicine che s'vsano per i dolori delli occhi.
Latte di donna con acqua rosa in cui fino à trenta volte sia stato spente un grumo d'incenso ardente, distillato nell'occhio.
Canfora messa ne i collirij.
Chiocciole peste in un mortaio di pietra & incorporate con un vuouo di gallina cotto, & applicate alla fronte.
Succhio di ciano messo nell'occhio.
Succhio di hieracio messe nell'occhio.
Foglie di Betonica peste & ligate sopra la fronte.
Succhio di bacche & di foglie di solatro uolgare adoperato nel medesimo modo.
Acqua di lente palustre messa sopra le palpebre con pezze di tela.
Acqua di borragine, & di buglossa cosi di fuori come di dentro.
Agata pietra tenuta auanti à gl'occhi.

Non uedere la notte.

A coloro che non ueggono doppo al tramontare del sole.

DI DIOSCORIDE.

Liquore che distilla dal fegato di becco ò di capra, messo ne gli occhi.
Fegato di capra arrostito, & mangiato.
Fiele di capra saluatica messo ne gl'occhi.
Sangue di { Colombo, Tortora, Pernice } messo dentro nelli occhi.

Suffusioni di occhi.

Alle suffusioni delli occhi.

DI DIOSCORIDE.

Fiele di scorpione marino messoui dentro.
Grasso di vipera messo nelli occhi con cedria, mele, et olio.

(il che non piace à Galeno)
Fiele di { Testugine marina, Pernice, Aquila, Gallina bianca, Capra saluatica } messo nell'occhio.
Farina di faua impiastrata con vino.
Succhio di cipolla messo ne gl'occhi.
Succhio di ciclamino, vsato similmente.
Serapino impiastrato.
Euphorbio messo però con cautela.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di chelidonia distillato nell'occhio con latte.
Succhio di hieracio distillato dentro.
Polio ligato sopra la fronte.

Caccola nelli occhi.

Alli occhi caccolosi.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di procacchia messo dentro.
Succhio di piantagine vsato nel medesimo modo.
Foglie di sempreuiuo maggiore impiastrate.
Vetriolo dissolto in assai quantità d'acqua, & fattone collirio.
Cenere di Spugne abbrusciate impiastrata con acqua, & massime oue la caccola sia secca.
Pietra hematite fortemente trita, & applicata con latte.

DEL MATTHIOLO.

Acqua rosa in cui sia stato trenta volte spento un grumo d'incenso infiammato, messa dentro nell'occhi.
Vino di bacche di crispino fatto in collirio con tutia & acqua rosa.
Perle macinate messe nelli colliri.
Pietra di fiele di bue trita & soffiata nel naso.
Dicottione di fiengreco applicata alla fronte.
Radice di Bombice saluatica portata adosso.
Dicottione d'ophioglosso fatta nel vino & usata per lauanda.
Succhio di hieracio distillato dentro.
Euphragia vsata in qual si vogli modo.
Vino di Euphragia beuto spesso da digiuno.

Caligini di occhi.

Alle caligini de gli occhi.

DI DIOSCORIDE.

Chamedrio trito & sparso, ouer(am)ente vnto con olio.
Succhio di loto domestico messo dentro con mele.
Helleboro nero messo ne i colliri.
Fior di rame vsato ne i collirij.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di valeriana fatta nel vino, & messa nelli occhi.
Vino di helenio beuto spesso.
Olio di bacche di lentisco vsato ne i cibi.
Succhio di rucchetta messo dentro nelli occhi.
Ebeno trito sopra vna pietra d'aguzzare li coltelli, & fattone collirio con uino passo.
Succhio di salice che esce della scorza quando se ne intacca mentre che fiorisce, messo nell'occhio.
Noce moscada masticata.
Perle messe ne i collirij.
Pietra di fiele di bue trita, & messa nel naso.
Succhio di cauolo cotto con mele, & messo nelli angoli delli occhi.
Asparagi mangiati ne i cibi.
Sio mangiato con li herbaggi.
Latte di radice di scorzonera messo dentro nelli occhi.
Garofani triti in poluere, & messi nelli occhi.
Succhio di hieracio messo dentro.
Fiori di rosmarino presi freschi dalla pianta, & mangiati con pane & con sale, tutto il tempo che fiorisce la pianta.
Sagapeno infuso in succhio di ruta & fiele d'angelli rapaci, messo ne i collirij.
Vn grano di seme di sclarea portato nell'occhio.

Balordezza di occhi.

Alla ballordezza de gli occhi.

DI DIOSCORIDE.

Cançamo infuso nel vino, & distillato nell'occhio.
Bacche di popolo bianco che spuntano nel primo germinare peste, & vnte con mele.
Fiele di scorpione marino messo nelli occhi.
Canolo domestico mangiato ne cibi.
Senape vnta con mele.
Succhio d'anagallide tirato per il naso.
Assenzo applicato con mele.
Thimo mangiato ne i cibi.
Thimbra mangiata spesso.
Succhio di ruta cotto in vn guscio di melagrano insieme con succhio di finocchio, & mele, & messo dentro nell'occhio.
Succhio di ruta saluatica incorporato con fiele di gallo, vino, & mele.
Succhio di solatro sonnifero messo nell'occhio.
Fiore di sale messo dentro sottilmente poluerizato.

Flussi di occhi.

Alli flussi de gli occhi.

DI DIOSCORIDE.

Zaffarano applicato con latte humano.
Incenso impiastrato con tuorlo d'ouo ouero con la chiara.
Fuligine di { Incenso / Pece } applicata.
Foglie di platano delle piu tenere messoui sopra.
Ebeno sottilmente poluerizato, & messo ne i collirij.
Succhio di foglie d'oliuo saluatico messo nell'occhio.
Corno di ceruo abbrusciato, lauato & messo dentro.
Amido poluerizato, & applicato.
Pompholige lauata, & applicata ne i collirij.
Faue monde masticate, & applicate sopra la fronte.
Elatite fresca messaui con polenta.
Squamma di rame lauata, & fattone collirio.
Piombo lauato, & messo nell'occhio.
Pietra { Galattite / Horochtho / Samia } applicata con latte.
Latte fatto di seme di ioschiamo messo dentro nell'occhio.
Sarcocolla applicata nel modo medesimo.
Alume / Corallo / Pomice } applicati di dentro.
Pietra hematite.

DEL MATTHIOLO.

Mosco odorato trito, & applicato.
Acqua di fiori di ligustro distillata nell'occhio.
Gomma di tragacantha, distillata nell'occhio.

ORECCHIE.

Dolori di orecchie.

Ai dolori delle orecchie.

DI DIOSCORIDE.

SVCCHIO *di bacche di lauro messo dentro con uino uecchio & olio rosado.*
Succhio di foglie di popolo nero vsato similmente.
Ladano dissolto con uino.
Dicottione di rose secche.
Succhio di foglie, & scorze di salcio cotto con olio rosato in vn guscio di melagrano.
Vino di melagrani bruschi cotto con mele.
Opio dissolto con oglio di mandorle, zaffarano, & mirrha.
Spoglia di serpente cotta nel uino.
Millepedi ouero porcelletti tagliati in pezzi & cotti in vn guscio di melagrano con olio rosado.
Lombrichi terrestri cotti con grasso d'oca.
Grasso di { Polmone di volpe / Oca / Gallina. } messo nell'orecchie.
Orina di { Toro / Porco cignale } distillata dentro
Mele con sale minerale posto nell'orecchia.
Seme di sesamo messo con oglio rosado.

Succhio di { Bietola / Piantagine / Dragontea / Senape / Hedera / Menta / Apparine / Canape domestico / Poligono / Helsine / Alsine / Cocomero saluatico } messo nell'orecchia per se solo.
Succhio di scorze fresche di zuccha applicato con olio rosado.
Succhio di porri con aceto, & incenso.
Succhio di meliloto insieme con uino dolce.
Succhio di peucedano con olio rosado.
Succhio di basilico acquatico con solpho, & nitro.
Assenzo fumentato, & messo dentro con mele.
Latte di seme di insquiamo messo dentro per se solo.
Sale dissolto con aceto.

DEL MATTHIOLO.

Olio Irino distillato nell'orecchia.
Olio di iosciamo postoui con castoreo, & zaffarano.
Mumia dissolta con olio di leucoio, ouero di iosciamo.
Olio di mandorle di persichi.
Olio di scorpioni.
Castoreo infuso con opio.
Succhio di bacche di sambuco cotto con mele, & applicato.
Olio di tuorli d'oua.
Olio di coloquintida.
Succhio di malua.
Latte di Soncho herba cotto in vn guscio di melagrano con olio.
Seme di Aro, ouero il succhio delle sue bacche applicato con olio rosado.
Succhio di Maiorana.

Infiammagioni di orecchie.

Alle infiammagioni interne delle orecchie.

DI DIOSCORIDE.

Zaffarano messo dentro.
Sesamo applicato con olio rosado.

DEL MATTHIOLO.

Ouo di gallina crudo applicato con olio rosado.
Olio di tuorli d'oua messo dentro.
Succhio di corteccie di zucca incorporato con olio rosato.

Apposteme drieto alle orecchie.

Alle posteme che uengono dopo le orecchie.

DI DIOSCORIDE.

Esipo di lana succida.
Sterco di capro montano dissolto con vino, oueramente con aceto
Seme di lino trito, & impiastrato.
Farina di fiengreco con farina di faue & mele.
Rombice cotta, & impiastrata.
Piantagine applicata.
Seme d'irione pesto, & cotto, & dipoi messo sopra al male.
Issopo fomentato, & parimente impiastrato.
Vischio mescolato con altrettanta ragia & cera.
Radici d'althea cotte, & impiastrate.
Psilio applicato con olio rosado et aceto, oueramente con acqua.
Foglie di solatro domestico impiastrate con sale.
Galiossi messaui con aceto.
Terra cimolia distemperata con aceto.

DEL MATTHIOLO.

Radici di iride cote, et peste impiastrate cō farina d'orzo.
Farina di fiengreco cotta nell'acqua melata, & applicata con sogna di porco.
Radici, d'amphodillo cotte, & applicate.
Radici di irungo cotte & impiastrate.

Suffoli nell'orecchie.

A i suffoli & altri rumori, che si sentono nell'orecchie.

DI DIOSCORIDE.

Cedria messa dentro.
Succhio di bacche di lauro con vino vecchio, & olio rosado.
Fichi secchi triti con senape, & dissolti con qualche liquore.
Fiele di toro applicato tepido.
Mele insieme con sale minerale ben trito.
Succhio di porri con incenso, aceto & latte.
Succhio di cipolla con il medesimo modo.
Senape trita insieme con fichi secchi.
Aceto caldo fumentato di sorte che il fumo vada dentro.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di lauro, & di spica fumentata per ombuto.
Olio rosado di mandorle & di camamilla in cui con vn poco di vino sieno cotte di pan porcino.
Olio di coloquinthida distillata dentro.

Orecchie che menano.

Alle orecchie che menano marcia.

DI DIOSCORIDE.

Mirrha messaui dentro con opio, castoreo, & glaucio.
Incenso distillatoui dentro con vino dolce.

Ragia di { *Terebintho*, *Larice*, *Abeto*, *Pezzo* } *messa di dentro nelle orecchie.*

Fiele di toro con latte humano ouer di capra.
Orina distillata dentro.
Ombilico di venere con midolla di ceruo.
Succhio di radici d'amphodillo per se solo, ouerамente con incenso, mirrha, mele & vino.
Assenzo insieme con mele.
Aniso applicato con olio rosado.

Succhio di { *Cipolla*, *Fiori di sphondilio*, *Poligono*, *Psillo* }
Dicottione di stebe
Agresto con mele
} *messo nelle orecchie.*

Alume dissolto con succhio di poligono.
Fiore di sale trito, & applicato.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di foglie di persico.
Succhio di borsa pastoris.
Olio di tuorla d'oua.

Percosse de orecchie.

Alle percosse delli orecchie.

DI DIOSCORIDE.

Bulbi impiastrati con polenta.
Solpho applicato con vino, & mele.

Vlcere de l'orechie.

Alle ulcere delle orecchie.

DI DIOSCORIDE.

Essipo.
Fiele di porco.

DEL MATTHIOLO.

Porro cotto nell'olio con vermi terrestri.

Sordità

Alla sordità.

DI DIOSCORIDE.

Olio in cui sieno cotte radici di amphodillo.
Succhio di cipolla, *Succhio di brionia* } *insieme con mele.*
Elleboro nero messo dentro nelle orecchie, & lasciatoui stare per fino al terzo giorno.
Fior di rame bianco poluerizato & soffiato dentro.
Fumo di solfo, che brusci, & entri nell'orecchia.

DEL MATTHIOLO.

Olio ouer acqua di terebentina distillata.
Spuma di legno di frassino che si fa mentre che si brucia.
Succhio di radice bollito insieme cō olio di mādorle dolci, & amare, & vino bianco, & un poco di coloquintida.
Succhio di cipolla prima scauata, & poi impita di cimino poluerizato, & cotta sotto la cenere calda.
Olio di coloquintida.

Alle orecchie uerminose.

Cedria messaui con aceto.
Orina humana cotta in un guscio di melagrano.

Succhio di { *Radici di cappari*, *Psillo*, *Chalamento* } *distillato dentro.*

Aceto caldo applicato.

DEL MATTHIOLO.

Olio ouer acqua di terrebentina distillata.
Succhio di foglie di persico.
Succhio di persicaria.
Succhio di centaurea minore.
Succhio di mentastro.
Succhio di Chamedrio.
Latte di fico.
Dicottione di canape ouero il succhio.

NASO.

Flusso di sangue di naso.

Al flusso del sangue.

DI DIOSCORIDE.

INCENSO *sottilmente poluerizato.*
Chiocciole terrestri trite con il suo guscio.
Succhio di seme di porri insieme con incenso.
Ruta trita & messa nel naso.
Foglie di qual si voglia ortica insieme con il succhio.
Cimino messo con aceto.
Midolla di ferula messa dentro nel naso.
Lisimachia applicata al luogo.
Succhio di cimino infuso.
Fiori di galiossi messi dentro.
Succhio di coda di cauallo herba cosi chiamata.
Aceto tanto beuto, quanto messo dentro.
Stratiote messa nella parte del flusso.
Chalciti applicata con succhio di porro.

DEL MATTHIOLO.

Incenso con tela di ragno incorporato con olio & chiara d'uouo & messo dentro con stoppa.
Panno di larice messo dentro.
Mastice insieme con incenso, sangue di drago, & peli di lepre abbrusciati, incorporati con chiara d'vouo, & messi sopra la fronte.
Camphora insieme con seme d'ortica messa dentro nel naso, oueramente applicato alla fronte con succhio di piantagine ò di semprevino.
Sandaraca da scrittori applicata in su'l fronte con chiara di ouo.
Corteccia di souero beuta con acqua.
Galle abbrusciate & soffiate dentro.
Peli del ventre di lepre cauati dall'animale vivo & poi abbrusciati & messi nel naso.
Acqua di piantagine con altrettanto aceto applicata alle palme delle mani, alle piante de i piedi, & al fegato.
Succhio di cipolla messo dentro con aceto fortissimo.
Acqua di ciclamino tirata su per il naso.
Acqua di menta distillata con i fiori per bagno di maria beuta al peso di quattro oncie.
Foglie di betonica peste con un poco di sale & poste dentro nel naso.
Prouenca fresca auuolta attorno al collo.

Consolida minore & mezana
Sannicola
Orecchia d'orso.
Pelosella
Pirola
Millefoglio
} *messa nel naso.*

Foglie di sambuco abbrusciate & fattone poluere.
Gesso poluerizato & incorporato con chiara d'uouo & legato sopra la fronte.
Pietra diaspro attaccata al collo, & portata in mano.

A prouocare il sangue del naso.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di radici di crocodilio beuta.

Polipi.

Alli polipi del naso.

DI DIOSCORIDE.

Noci di cipresso peste insieme con fichi secchi.
Radice di dragontea maggiore,
Fior di rame messo dentro in poluere,
Sandaracha insieme con olio rosado.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di radice d'aro,
Foglie di aro abbrusciate,

Alle ulcere & chancheri del naso,

DI DIOSCORIDE.

Vlcere del naso.

Radice di dragontea maggiore applicata.
Succhio di hedera messa in sul male.
Sandaracha messaui con olio rosado.

Al fetore del naso.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di hedera tirato su per il naso.

Al catarrho.

DI DIOSCORIDE.

Starnuti.

Seme di melanthio pesto & ligato in tela & odorato spesso.

A prouocare gli starnuti.

DI DIOSCORIDE.

Castoreo odorato, & messo nel naso.
Seme, ouerarmente succhio di basilico.
Senape applicata in poluere.
Radice secca di ranoncolo trita in poluere.
Fiori di ptarmica odorati.
Radice di struthio messa nel naso.
Elleboro bianco in poluere odorato & messo dentro.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di bietola tirato su per il naso.

Puzzore di bocca.

BOCCA ET LINGVA.

Al puzzore della bocca.

DEL MATTHIOLO.

RADICE *de iride masticata.*
Acoro mangiat o.
Galanga tenuta in bocca.
Acqua di Cinnamomo beuta.
Mosco odorato tenuto in bocca.
Moscardini tenuti in bocca.
Garofani masticati.
Radice d'angelica masticata.
Oro tenuto in bocca.

Alle pustolle della bocca.

Succhio di piantagine applicato.
Foglie di bellide masticate.
Vino di melagrani con mele rosado et acqua di piantagine.

Alle vlcere corrosiue.

Pustole della bocca.

DI DIOSCORIDE.

Radice di cipero sottilmente poluerizata & sparsa dentro per bocca.
Dicottione di aspalatho fatta in vino.
Acatia applicata al male.
Succhio di piantagine tenuto in bocca.
Dicottione di cappari fatta in aceto.
Succhio di radice dolce tenuto in bocca.
Succhio d'origano tolto nel modo medesimo.
Fiori di leucoio insieme con mele.
Testicolo serapio tenuto in bocca.
Camamilla masticata.
Succhio di britannica.
Succhio di tribolo insieme con mele.
Dicottione di cime di roui.
Dicottione di radici di cinquefoglio..
Dicottione di verbenaca seconda fatta nel uino.
Staphisagria insieme con vino.
Fiori di lambrusca poluerizata & sparsa per bocca

Alume insieme con mele.
Sale arrostito insieme con farina d'orzo,

DEL MATTHIOLO.

Acqua che distilla dal tronco della betula pertugiata tenuta in bocca.
Foglie di ligustro masticate,
Oro tenuto in bocca.
Vino di pomi granati tenuto in bocca.
Olio di vetriolo vnto al male.
Diphriges poluerizato,
Coralli.
Agata pietra tenuta in bocca.
Dicottione di prugnole saluatiche tenuta in bocca.
Foglie di faggio masticate.
Succhio di more poste nelle lauande & ne i gargarismi.
Procacchia masticata.
Succhio di ciano maggiore tenuto in bocca.
Flos solis nel uino.
Foglie di bellide masticate.
Foglie di consolida media & minore ouer il lor succhio.

Sanicola	
Orecchia d'Orso	
Virga aurea	*cotte nel uino & tenute il decotto in bocca.*
Pelosella	
Potentilla	

A fare buon fiato.

A fare buon fiato.

DI DIOSCORIDE.

Mastice masticato.
Mirrha masticata.
Cedri masticati
Aniso masticato.
Auena saluatica cotta cō rose secche, et tenuta in bocca.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di cedro, lauandosene la bocca.
Noce moscada mangiata.
Foglie di cicerbita masticate.
Garofani masticati.
Aneto masticato.
Radice de Imperatoria masticata.
Rosmarino masticato.

Alla ruuidezza della lingua.

Ruuidezza di lingua.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di peucedano messo nel dente guasto.
Dicottione di nigella & di teda insieme fatta in aceto.

DEL MATTHIOLO.

Mucillagine di seme di cotogni fregata.
Sebesteni mondi tenuti in bocca.
Polpa di tamarindi fregata sopra.
Zucchero candido tenuto in bocca.
Cocomero fresco tagliato in pezzi & tenuto sopra.
Anguria applicata.
Acqua di Phillitide tenuta in bocca.
Dicottione di consolida minore tenuta in bocca.

Alle infiammagioni della lingua.

Infiammagione di lingua.

DEL MATTHIOLO.

Cocomero tagliato in fette & postoui sopra.
Polpa di Anguria applicata.
Olio di lentisco.
Trinitas herba cotta in uino brusco.

Alla paralisia della lingua.

Paralisia di lingua

DEL MATTHIOLO.

Mumia beuta, & fregata.
Acqua di cinnamomo tenuta in bocca.
Dicottione di piretbro, & pepe lungo mescolata con succhio di maiorana, tenuta in bocca.
Serapino.
Seme di peonia al numero di trenta grani mondi pesto & beuto con uino.

Alla loquela impedita.

Fauella perduta.

DEL MATTHIOLO.

Acqua di spico nardo ouero di lauanda beuta.
Acqua di cinnamomo tenuta in bocca, & beuta.

DENTI.

DENTI.

A nettare i denti.

Nettare i denti.

DI DIOSCORIDE.

Cenere {
Di purpure
Di buccine
Di mituli
Di Vughie odorate
Di chiocciole terrestri
Di osso di sepia
Di corno di ceruo
} fregato a i denti.

Dicottione di radici di piantagine in lauanda.
Aristologia tonda poluerizata & fregata alli denti.

Alcionio quinto
Pomice
Pietra Arabica
} *fregata interno a i denti.*
Pietra samia

DEL MATTHIOLO.

Pietre di gambari poluerizate, & fregate.
Radice di malua inuolte in carta bagnata, & cotte sotto la cenere, & poi seccate, & fregatone i denti.
Succhio di ciclamino unto con mele.

Al dolore de i denti.

Dolore di denti.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di foglie di pino, & di pezzo fatta in aceto & vsata per lauanda.
Cedria messa nelle concauità de i denti.
Dicottione di corteccia di platano usata per lauanda.
Dicottione di tamarigio fatta in uino, & tenuta in bocca.
Morca di olio cotta in Vaso di rame fin che la si spessisca come un mele, & distemperata con aceto o vino & Vsata per lauanda.
Dicottione di foglie di moro oueramente della corteccia.
Latte di fico messo dẽtro nelle cauerne delli dẽti cõ lana.
Spoglia di serpente cotta in aceto & fattone lauanda.
Spina della pastinaca pesce usata per scalzare il dente che duole.
Brodo di rane fatto in acqua, & aceto & lauatone la bocca.
Fegato di lucertola messo nelle cauerne delli denti.
Olio di uermi terrestri messo nella orecchia dalla parte contraria del dolor del dente.
Dicottione di rombice fattone lauanda.
Dicottione di radici di asparagi tenuta in bocca.
Succhio di amphodillo messo nella orecchia dalla parte contraria.
Dicottione di aglio, teda & incenso insieme tenuta spesso in bocca.
Dicottione di radice di ononide fatta in aqua & aceto tenuta in bocca.
Dicottione di radici di cappari.
Radice di lepidio attaccata al collo.
Radice di ranoncollo applicata al luogo del dolore.
Succhio di anagallide tirato su per il naso dalla parte contraria del dolore.
Olio rosado oue sieno state cotte dentro cinque bacche di hedera in un guscio di melagrano messa nella orecchia della parte contraria.
Dicottione di chameleon nero tenuta in bocca.
Dicottione di spina bianca usata nel modo medesimo.
Radice di leucacantha masticata.
Dicottione di assenzo applicata in fomento.
Dicottione di hissopo tenuta in bocca.
Panace Herculeo messo ne i denti pertugiati.
Dicottione di pirethro fatta in aceto, & tenuta in bocca
Succhio di peucedano messo nel dente guasto.
Dicottione di nigella & di teda insieme fatta in aceto. & tenuta in bocca.
Galbano applicato interno al dente, & messo dentro nel pertugio.

Dicottione di melissa tenuta in bocca
Dicottione d'Althea fatta in aceto, & lauatone la bocca.
Dicottione di betonica fatta nel uino oueramente nell'aceto.
Clematite prima masticata
Radice di polemonia masticata.
Dicottione di radici di cinquefoglio tenuta in bocca.
Dicottione di radici di iusquiamo fatta in aceto.
Dicottione di solatro sonnifero fatta nel uino.
Dicottione di radici d'ephemero usata in lauanda.
Dicottione di Verbasco tenuta in bocca.
Dicottione di artio fatta nel uino.
Dicottione di cocomero saluatico tenuta in bocca.
Dicottione di coloquintida Vsata per lauanda.
Dicottione di staphisagria fatta nell'aceto.
Latte di Tithimalo caracia messo nel pertugio del dente che duole.
Aceto caldo tenuto in bocca.
Sori messo dentro nel dente pertugiato.

DEL MATTHIOLO.

Mastice masticata con cera odorifera.
Dicottione di noci di cipresso fatta nell'aceto, & tenuta in bocca.
Vernice da scrittori fumentata, & presone il fumo per vno ombutello.
Olio di ginepro tenuto in bocca.
Quinta essenza nostra tenuta in bocca.
Dicottione di betonica fatta nel uino.
Dicottione di bacche di ginepro con noci di cipresso, foglie di mirtho, & di rose, con un poco d'acqua uite.
Dicottione di tamarigio.
Spoglia di serpente cotta nell'aceto.
Castoreo dissolto con olio & messo nell'orecchia dalla banda del dolore.
Calli delle gambe de i caualli triti, & messi con olio nell'orecchia.
Radici di piantagine masticate, & cotte nelle lauande.
Seme di senape masticato.
Succhio di nasturzo messo caldo nell'orecchia dalla parte del dolore.
Succhio di ciclamino tenuto in bocca con mele.
Radice d'iride masticata, & la decottione della medesima tenuta in bocca.
Dicottione di spigo nardo, ouer di lauendula tenuta in bocca.
Olio di iusquiamo tenuto in bocca tepido.
Dicottione di radici d'anonide fatta nell'acqua, & nell'aceto.
Dicottione di radici d'imperatoria fatta nel uino brusco.
Dicottione di foglie di rosmarino fatta in uino & aceto.
Radice di bistorta poluerizata con alume & pirethro, messa ne i denti pertugiati.
Dicottione di potentilla tenuta in bocca.
Radice d'angelica masticata, & messa nelle cauità de i denti.
Foglie di millefoglio masticate.
Caltha poluerizata & messa dentro ne i denti guasti.

A rompere i denti guasti.

Rompere denti.

DI DIOSCORIDE.

Cedria messa dentro.
Morca di olio spessita al fuoco come mele, & messa nel dente guasto.
Spina che si ritroua sopra la coda della pastinaca pesce fatta in poluere, & messa dentro nel dente.
Radice di ranoncolo usata nel modo medesimo.
Radice di cameleone nero messa nel dente guasto.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di ciclamino tenuto in bocca con mele.
Succhio di chelidonia minore messo nel pertugio.

Fermare i denti.

A fermare i denti smossi.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di lentisco tenuta in bocca.
Salamuoia di oliue tenuta in bocca.
Olio di oliue saluatiche tenuto in bocca.
Sori messo nelle lauande.
Alume dissolto con aceto, & mele, & applicato al luogo.

DEL MATTHIOLO.

Vino di berbero volgare tenuto in bocca.
Foglie di viburno cotte con uino, & aceto.
Dicottione di nespole tenuta in bocca.
Bacche di sanguino vsate in qual si uogli modo.
Dicottione di corgniole, & di sorbe.
Pietre di gamberi trite, & leggiermente fregate.
Procacchia masticata.
Helenio masticate da digiuno.
Dicottione di { Virga aurea / Potentilla / Fragaria } fatta in vino brusco
Coralli poluerizati, & leggiermente fregati.

A far nascere i denti a i fanciulli facilméte.

A far nascere facilmente i denti à i fanciulli.

DEL MATTHIOLO.

Pietra di lumache senza guscio attaccata al collo.
Midolla d'ossa di stinchi di lepre arrostita, & il suo ceruello.

Allo stupore de i denti.

DI DIOSCORIDE.

Procacchia masticata.

DEL MATTHIOLO.

Gégiue rilassate.

Cascio fresco masticato.

Alle gengiue rilassate.

DI DIOSCORIDE.

Poluere di radici di espero applicata.
Succhio di rose secche bollite prima nel uino, & dipoi spremute con il torthiello tenuto in bocca.
Salamuoia di oliue usata per lauanda.
Olio di oliue saluatiche tenuto in bocca.
Galle adoperate in qual si uogli modo.
Fiori di melagrani infusi nelle decottioni, & vsati nelle lauande.
Dicottione di foglie di pruno tenuta in bocca.
Latte di asina nelle lauande.
Pulegio secco, & brusciato & applicato in poluere.
Dicottione di cime di rouo tenuta in bocca.
Dicottione di staphis agria tenuta in bocca.
Agresto tenuto in bocca.
Aceto in lauanda.
Ruggine di ferro messa attorno alle gengiue.
Alume applicato in qual si uoglia modo.
Sale arrostito, & applicato insieme con farina d'orzo.
Pietra alabastro applicata in poluere.
Pietra smiri similmente poluerizata.

Gengiue putride, & scarnate.

Alle Gengiue putride, & scarnate.

DI DIOSCORIDE.

Cancamo fregatoui in poluere. di cui non è piu efficace rimedio.
Licio applicato al luogo.
Succhio di piantagine tenuto in bocca.
Aloe applicata con uina, & con mele.
Frutto di amendue i triboli vsato in poluere.
Cenere di fiori di lambrusca
Aceto vsato per lauanda.
Chalciti / Alume / Pomice / Verde rame } applicati in poluere.

DEL MATTHIOLO.

Cenere di guschi di chiocciole fregato.
Ceci bianchi maccrati nell'acqua, & poi pesti, & applicati.

Potentilla in qual si uogli modo vsata.
Dicottione di fragaria, & delle sue radici.
Vino di melagrani tenuto in bocca con mel rosado, & acqua di piantagine.
Coralli poluerizati, & applicati.

GOLA.

Schirantia.

Alla schirantia.

DI DIOSCORIDE.

Pece liquida unta al luogo.
Succhio di more nere cotto in uaso di rame, & messo sopra al male con mele.
Millepede ouero porcelletti applicati con mele.
Cenere di rondine brusciate impiastrata con mele.
Rondine salate, & serbate lungamente beute con acqua al peso d'vna dramma.
Fiele di toro vnto con mele.
Fiele di testuggine.
Aceto gargarizatò.
Mele gargarizato.
Succhio di cipolla applicato al luogo.
Pepe applicato con mele.
Assenzo messoui con mele, & con nitro.
Dicottione di seme di rafano domestico fatta in aceto gargarizata.
Dicottione d'hissopo insieme con fichi secchi gargarizata.
Dicottione di viole porporee fatta in acqua beuta.
Elaterio vntoui con mele, olio uecchio, & fiele di Toro.
Sale applicato con mele, olio, & aceto.
Succhio di ginestra unto su'l male.

DEL MATTHIOLO.

Mumia gargarizata con aceto, & con mele.
Succhio di more.
Succhio messo sopra i carboni, & presone il fumo in gola con uno ombutello.
Succhio di chiocciole punte con un acho unto con una penna.
Capo di vipera ligato in tela, & allacciato al collo.
Sterco bianco di cane poluerizato, & soffiato in gola.
Dicottione di Virga aurea gargarizata.
Succhio di radici d'ebulo unto attorno la gola caldo, & bagnatone pezze di tela, & auuolte intorno al collo.

Infiãmagioni di gola.

Alle infiammagioni della gola.

DI DIOSCORIDE.

Cenere di rondini abbrusciate impiastrata con mele.
Latte gargarizato.
Rane cotte nell'olio impiastrate.
Mele vnto alla gola.
Succhio d'origano garigatizato.
Succhio di Helsine gargarizato, & unto di fuore.
Chalciti applicata.
Alume applicato.
Sale arrostito unto con mele.
Aceto gargarizato.
Aloe messoui con uino ò con mele.
Succhio di britannica applicato.
Frutto di triboli postoui con mele.
Succhio di more di roui gargarizato.
Dicottione di fichi secchi gargarizata.

DEL MATTHIOLO.

Cassia solutiua presa per bocca.
Vino di berbero uolgare gargarizato.
Succhio di vna spina.
Succhio di ribes.
Succhio di lattuga gargarizato con succhio di Melagrani.
Trinitas herba cotta in vin brusco.
Dicottione di uirga aurea gargarizata.
Succhio di radici d'ebuli messo caldo con pezze di lino intorno alla gola.

Vino di melagrani gargarizato con acqua di rose, & di piantagine.

Alle relassationi dell'vgola.

Vgola cascata.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di foglie di pruno gargarizata.
Agresto gargarizato.
Aceto gargarizato.
Fior di rame applicatoui in sottilissima poluere.

DEL MATTHIOLO.

Pece liquida scaldata con incenso, & mastice, & posta sopra la parte posteriore del capo.
Bacche di lauro, cimino, hissopo, origano, & euphorbio incorporate con mele, & messe sopra la sommità del capo.
Dicottione di viburno gargarizata.
Gusci di chiocciole abbrusciati, & applicati in poluere.
Acqua di phillite gargarizata.
Dicottione di Virga aurea gargarizata.
Consolida minore
Sanicula
Orecchia d'orso
Pelosella
Pirola
Potentilla } *in qual si uogli modo applicate.*
Vino di melagrani gargarizato con acqua di piantagine.

A i flussi della gola.

Flussi di gola.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di capi di papauero cotta con mele a modo di lettouaro & tolta spesse volte in bocca & inghiottita pian piano.
Aceto gargarizato.
Bdellio dissolto con saliua da digiuno & unto alla gola.
Verbenaca seconda gargarizata.
Agresto gargarizato.
Fior di rame applicato in poluere.
Allume in qual si uogli modo usato.

DEL MATTHIOLO.

Vino di Berbero
Dicottione di nespoli } *gargarizati.*
Prugnole saluatiche, & parimente le radici dell'istesso pruno aggiunte ne i gargarismi.
Gomma di tragacantha tenuta in bocca.
Vino di melagrani bruschi gargarizato.

Alle ruuidezze delle Fauci.

Ruuidezze delle fauci.

DI DIOSCORIDE.

Mirrha tenuta sotto la lingua fino che si dissolua.
Ptisana d'orzo gargarizata.
Amido tenuto spesso in bocca & inghiottito leggiermente.
Succhio di senape gargarizato.
Succhio di regolitia tenuto in bocca.
Gomma di tragacantha tolta in lettouaro fatto con mele.
Simphito petreo masticato.
Dicottione di radici di cinquefoglio gargarizata.
Ethiopide fatta in lettouaro con mele.
Latte gargarizato.
Licio inghiottito in poluere.

DEL MATTHIOLO.

Cassia solutiua presa per bocca.
Olio di mandorle dolci.
Olio di sesamo.
Chiocciole non lauate, cotte, trite, & beuute con Vino dolce.
Chiara d'ouo cruda beuuta.
Dicottione di foglie, & radici di malua gargarizata.
Atriplice cotto, & mangiato.
Succhio di regolitia.
Acqua di phillite.
Consolida minore cotta in acqua et aceto et gargarizata.

PETTO ET POLMONE,

A rigittare del sangue & a gli sputi sanguinolenti.

Vomiti di sangue. Sputi sanguinolenti.

DI DIOSCORIDE.

VOVA beute tepide.
Corna di ceruo brusciato, lauato, & beuto con gomma di tragacantha.
Chlimeno beuto.
Succhio di Serpollo beuto con aceto al peso di due drāme.
Sterco di capra beuto trito nel Vino ouero anco nell'acqua.
Farina di grano bollita in acqua come colla, & inghiottita pianamente.
Amido beuto.
Midolla di Ferula Verde beuta.
Procacchia cotta tanto che si disfaccia mangiata.
Piantagine data in qual si uogli modo.
Seme di piantagine beuto.
Seme di porri beuto al peso di due dramme con la pari quantità di bacche di mirto.
Agarico beuto al peso di tre oboli con acqua melata.
Rhapontico beuto.
Succhio di lisimachia beuto & applicato di fuori.
Radice di centaurea maggiore beuta.
Radice di spina bianca beuta.
Radice di spina Arabica beuta.
Aloe beuta al peso di due cucchiari con acqua fresca oue ramente con siero.
Succhio di poligono maschio beuto.
Succhio di saluia secco & tolto con mele.
Simphito petreo preso con acqua.
Succhio di menta beuto con aceto.
Dicottione di radici d'Althea.
Foglie di Betonica al peso d'una dramma beute in uino inacquato.
Radice del secondo simphito beuta.
Achillea tolta in beuanda.
Cime di Trago fino à dieci bente nel uino.
Radice di personata beuta insieme con pinocchi.
Seme di Isopiro beuto.
Adianto beuto.
Tricomane beuta.
Succhio di foglie, & di uiticci di uite beuto.
Fiori di lambrusca beuti.
Agresto beuto.
Corallo tolto con acqua.
Pietra { *Hematite* / *Morochtho* } *beuta con succhio di melagrano.*
Terra { *Samia* }

DEL MATTHIOLO.

Incenso beuuto.
Mumia tolta dentro & impiastrata di fuora.
Mastice presa in beuanda.
Vernice da scrittori beuuta.
Trocisci di succino presi per bocca.
Acqua di fior di ligustro beuuta.
Vino di crespino
Hipocistide
Zucchero rosado } *presi per bocca.*
Acqua di foglie di quercia beuta.
Ghiande, & galle prese in beuanda.
Cenere di corteccia di Souero beuta.
Spoglia di castagne trita, & beuta.
Gomma di persico
Foglie di nespolo
Bacche di sanguino } *prese per bocca.*
Cornole
Sorbe } *mangiate.*
Chiocciole lesse usate ne i cibi.
Amido beuuto in Vno Vuouo.
Succhio di plantagine beuto con bolo Armeno, & pietra hematite.

Dicottione di bursa pastoris, & di piantagine fatta in acqua piouana con un poco di bolo armeno.
Acqua di radici di ciclamino al peso di sei once beuta con zucchero.
Ophioglosso beuto con acqua di cauda equina.
Reobarbaro preso al peso d'una dramma con un poco di mumia.
Gomme di tragacantha beuta.
Succhio di saluia inghiottito.
Seme d'Hiperico beuto in poluere con acqua di poligono.
Procacchia, Pelosella, Consolida minore, Consolida media, Sanicula, Orecchia d'orso, Seme di lagopo, Virga aurea, Potentilla, Pirola, Radice di gariophillata } beute in qual si vogli modo.
Succhio di polmonaria beuto, & l'herba istessa presa in qual si uogli modo.
Fiori d'amaranto porporeo beuti.
Succhio di millefoglio, ouero la poluere delle foglie secche beuta con acqua di consolida maggiore, et di piantagine.
Vino di melagrani beuto con acqua di piantagine & di rose.
Bolo armeno, Corallo rosso } preso per bocca.
Diaspro pietra portata al collo, & sopra la regione del fegato.

A i pthisici.

Pthisici.

DI DIOSCORIDE.

Pistacchi, Pinocchi } presi per se soli ouero con zuccaro
Terbentina inghiottita sola ouerамente con mele.
Pece liquida composta in lettouaro con mele.
Bacche de Ginepro beute.
Bacche di lauro trite, & inghiottite con mele ò con sapa.
Fichi secchi bolliti con hissopo.
Granchi d'acqua dolce lessi & tolti con il suo brodo.
Latte humano sutto dalla istessa mamella.
Brodo grasso d'ogni carne beuto.
Piantagine beuta.
Porro cotto con mele mangiato.
Agarico preso con sapa al peso d'una dramma.
Radici di acanto beute.
Foglie di marrobbio ouerамente il succhio prese in beuanda.
Foglie di betonica date con mele.
Mirrhide data in lettouaro.
Fiore di pietra Assia composta in lettouaro con mele.

DEL MATTHIOLO.

Resina di larice chiamata uolgarmente termentina presa per bocca.
Pinocchi mondi mangiati con mele ouero con zucchero.
Chiocciole di bosco purgate dalla viscosità, & cotte con latte uaccino, & foglie di sarfara, & mangiate ne i cibi.
Rane cotte in brodo di gallina, & mangiate.
Testicoli de galli gioueni cotti, & mangiati.
Cauolo ben cotto vsato spesso ne i cibi.
Latte di seme di mellone beuto.
Radice, & succhio di regolitia preso in qual si vogli modo.
Veronica mascola.
Pilule di saluia scritte nel suo comento.
Radice di geranio prima beuto con uino.
Succhio di Polmonaria spesse volte inghiottito ouero la poluere dell'herba usata in qual si uogli modo.

Vna passa mescolata con i cibi.
Bolo armeno, Corallo rosso } inghiottito.
Pietra hematite presa per se sola, & con uino brusco.

Alle posteme del polmone.

Posteme del Polmone.

DI DIOSCORIDE.

Seme di ciclamino secondo beuto quaranta giorni continui.
Tragorigano tolto in lettuaro con mele.
Tussilagine secca & messa sopra uiui carboni, & toltone il fumo con bocca.

DEL MATTHIOLO.

Polmone { Di Donnola, di Volpe } mangiato, & preso in poluere.
Polmonaria cotta, & mangiata ne i cibi.
Dicottione di fiengreco beuta.

Alla strettura del petto.

Strettura di petto

DI DIOSCORIDE.

Bacche di lauro date con mele o con sapa.
Fichi secchi con hissopo.
Polmone di Volpe secco & fatto in poluere.
Brodo di gallo vecchio.
Vino de hissopo beuto.
Piantagine cotta con lenticchie mangiata.
Rhapontico beuto.
Acqua melata beuta.
Aristolochia tonda beuta.
Radice di centaurea maggiore.
Dicottione di hissopo fatta insieme con fichi, ruta, & mele beuta spesso.
Dicottione di stechade beuta.
Pulegio beuto con aloe, & mele.
Scilla al peso d'una dramma presa con mele.
Dicottione di thimo fatta con mele.
Dicottione di satureia nel modo medesimo.
Dicottione di radici di bacchara beuta.
Ruta mangiata.
Succhio di peucedano beuto in un uuouo.
Nigella beuta con uino.
Galbano inghiottito.
Dicottione di Marrobbio ouerамente il succhio beuto.
Parthenio tolto con aceto melato.
Foglie de anagiri beute con sapa.
Seme di periclimeno beuto con uino.
Dicottione di adianto beuta.
Trichomane tolta nel modo medesimo.
Elaterio tolto per purgare.
Succhio di tassia beuto.
Radice di brionia presa con mele.
Sandaracha minerale tolta in pilule, (ma questo mi par rimedio pericoloso.)
Solfo preso in uno ouo, ouerамente toltone il fumo à bocca aperta.
Agarico preso al peso di una dramma.
Cancamo beuto con acqua ò con uino dolce.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di radici d'iride beuta.
Radici d'iride condite in mele mangiate spesso.
Valeriana cotta cō regolicia, una passa, & seme d'anesi.
Cubebe mangiate.
Acqua di cinnamomo beuta.
Cassia solutiua presa con acqua d'hissopo.
Balsamo artificiale preso con acqua di farfara.
Radici di helenio condite in mele, & usate spesso.
Olio di mandorle dolci, & amare, Olio di seme di carthamo } beuto.
Pinocchi presi con mele, ò con zucchero.
Terebinthina cosi legittima come di Larice inghiottita.
Pece liquida inghiottita con mele.
Gomma di persico presa con uino dolce ò con dicottione di farfara con vn poco di zaffarano.
Olio di noci Indiane.

Latte

Latte di mandorle, & di pinocchi preso con zucchero.
Chiocciole grandi mezo cotte mangiate il primo giorno una, il secondo due, il terzo tre, il quarto due, & il quinto Una.
Midolla di gamboni di caulo cotta nel latte di mãdorle, & fattone lettouario con mele.
Latte di cicerbita beuto.
Latte di trasi fatto con brodo di carne & beuto.
Porro ben cotto, & mangiato con mele.
Cipolle lesse, o cotte sotto la cenere, & mangiate con zucchero, & boturo crudo.
Seme di senape Usato ne i cibi, ouero in beuanda.
Radice di Aro ben cotta, & inghiottita con mele, ouero cotta sotto la cenere, & incorporata con olio di mandorle.
Gentiana, ouero la sua acqua distillata.
Agarico aggiunto nelle beuande.
Aristolochia ritonda
Centaurea maggiore } *in qual si uogli modo Usate.*
Regolicia
Veronica
Saluia
Herba gatta
Hissopo } *prese per bocca in qual si uogli modo.*
Mentastro
Calamento
Maiorana
Dicottione, ouero infusione di sena beuta.
Serapino preso cō dicottione di Hissopo, ouero di benola.
Dicottione di botri, ouero l'herba istessa beuta con dicottione di regolicia.
Bolo armeno inghiottito in poluere.
Seme di securidaca inghiottito con mele ouero con sapa.
Antimonio nostro hiacinthino preso per bocca al peso di quattro grani.
Scabiosa usata in qual si uogli modo.
Seme di cartamo mondato, & inghiottito incorporato con mele.
Quinta essenza nostra incorporata con Iulepo uiolato & spesse volte inghiottita.

Tosse.

Alla tosse.

DI DIOSCORIDE.

Iride illirica presa in qual si uogli modo.
Cardamomo beuto con acqua.
Cinnamomo mangiato ouer beuto.
Calamo odorato posto sopra carboni accesi per se solo, & insieme cō terebinthina, & toltone il fumo cō bocca.
Radice di Enola ouer Lella composta in lettouaro.
Mirrha inghiottita alla quantità di una faua.
Storace acconcia in lettouaro con mele.
Bdellio tolto nel modo medesimo.
Terbentina fatta in lettouaro con mele.
Mastice beuuta.
Bacche di ginepro mangiate, & beute.
Frutti di cedro mangiati.
Seme di Paliuro mangiato.
Ladano preso per bocca, & applicato di fuore.
Gomma di ciregie tolta con uino inacquato.
Mandorle amare fattone lattouaro con mele, & cō latte.
Gomma di mandorle amare beuta con uino inacquato.
Niccinole beute con acqua melata.
Fichi secchi mangiati.
Dicottione di chamedrio beuta.
Scordio in beuanda.
Tossilagine tolta in poluere, oueramente messa sopra viui carboni, & toltone il fumo per bocca.
Propoli fattone fumo al modo medesimo.
Mele inghiottito.
Farina di grano cotta come colla, & inghiottita con menta, & boturo.
Sugolo di farina di uena sorbito.
Seme di Lino preso con pepe & con mele.
Faue cotte, & mangiate.
Rafano cotto lesso & mangiato, & spetialmente nella tosse anticha.
Radice di Dragontea maggiore, arrostita, & lessa, mangiata.
Radice di Amphodillo beuta al peso di tre dramme.
Aglio tanto cotto, quanto crudo nella tosse uecchia.
Seme de Irione, sorbito con mele.
Pepe sorbito con mele.
Scilla insieme con mele, nella tosse uecchia.
Radice di centaurea maggiore beuta.
Gomma di tragacantha presa in lattouaro con mele.
Dicottione de hissopo fatta insieme con mele, & ruta, & fichi secchi.
Stechade acconcia nel modo medesimo.
Origano in lettouaro con mele, & sorbito.
Tragorigano acconcio nel modo medesimo.
Dicottione di radici di bacchara beuta nella tosse Vecchia.
Opoponaco beuto con uino dolce.
Radice & seme di seseli massiliense beuti.
Radice di smirnio mangiata.
Seme di dauco beuto. Nella tosse di lungo tempo.
Succhio di peucedano preso in un ouo.
Dicottione oueramente succhio di marrobbio in beuãda.
Galbano inghiottito. In la tosse Vecchia.
Serapino inghiottito in pilule. alla tosse di lungo tempo.
Succhio di belsine beuto. alla tosse uecchia.
Radice di coda di cauallo, oueramente il succhio beuto.
Dicottione di giunco beuta.
Dicottiono di capi di papaueri bollita fino al calare della metà, & dipoi bollita di nuouo con mele fino, che se na facci lettouaro, & Usata.
Seme di iusquiamo beuto.
Dicottione di uerbasco beuto, & spetialmente nella tossa Vecchia.
Radice di cacalia infusa nel uino, & mangiata.
Brionia composta con mele in lattouaro.
Vua passa bianca mangiata.
Acqua melata beuta.
Tassia applicata di fuore in forma d'impiastro.
Vino di hissopo beuto.
Sandaracha minerale messa con ragia sopra carboni accesi, & toltone il fumo per bocca.
Solpho beuto in poluere in uno ouo, & toltone il fumo.

DEL MATTHIOLO.

Vapore di dicottione di Acoro riceuta per bocca.
Radici di Valeriana cotte con regolicia, Vua passa, & Anisi.
Polpa di cassia presa con dicottione di hissopo.
Enola condita usata spesso, & la poluere della radice secca beuta.
Olio di mandorle dolci inghiottito.
Pilule dieci fatte d'una dramma d'incēso, et quattro scropuli d'agarico con succhio d'hissopo pigliandone una per sera nell'andar'a letto.
Terbentina uera, & di larice inghiottita spesso.
Pinocchi mondi mangiati con mele ouero cō zucchero.
Mumia beuta con dicottione d'orzo, di giuggiole & di sebesteni.
Noci di cipresso dispari trite minutamente, & beute con Vino Vecchio.
Dicottione di Charobole beuta
Gomma di persico beuta con acqua melata ouero di farfara.
Giuggiole
Sebesteni } *in qual si uogli modo mangiati.*
Auellane trite, & beute con uino melato.
Zucchero candito tenuto in bocca.
Dicottione di fiengreco beuta.
Latte di seme di mellone sorbito.
Rucchetta cotta, & mangiata con zucchero.

Latte di Trafi beuto.
Pero cotto,& mangiato con mele.
Cipolle lesse,ouero cotte sotto le ceneri mangiate con zucchoro,& boturo.
Radice d'Aro cotta,& presa con olio di mandorle.
Latte nel quale sia cotta la radice del Aro beuto.
Agarico aggiunto nelle beuande.
Radice,& succhio di regolitia.
Gomma di Tragacantha.
Veronica masculа beuta nella sua acqua lambiccata.
Hissopo, Saluia, Botri } prese con dicottione di regolitia
Fiori di consolida reale beuti.
Vua passa vsata in qual si uogli modo.

Alla ruuidezza del petto.

Ruuidezza di petto.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di regolitia tenuto in bocca,fino che si liquefaccia.
Radice di cacalia bagnata nel vino & masticata.

DEL MATTHIOLO.

Polpa di cassia mangiata
Olio di mandorle dolci, Olio di sesamo } beuto.
Gomma di persico beuta con acqua melata.
Porro ben cotto,& mangiato con zucchero.
Gomma di Tragacantha.

A chiarificate la voce.

Rauchezza.

DI DIOSCORIDE.

Mirrha tenuta sotto la lingua fin che si dissolua tutta.
Gomma di tragacantha composta in lettouaro con mele.
Lasero dissolto in acqua & sorbito pianamente.
Storace tenuta in bocca fin che si dissolua.
Brassica masticata.
Vino di hissopo beuto.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di radice d'Iride beuta.
Radici del medesimo condite,& vsate spesso.
Olio di mandorle, di sesamo, di carthamo } beuto.
Storace calamita beuta.
Gomma di persico beuta con acqua melata
Olio di noci Indiane unto al petto,& preso per bocca.
Malua cotta,& presa con il cibo.
Porro cotto,& mangiato con mele.
Radice,& succhio di regolitia.
Vua passa mangiata ne i cibi.

Alla pontia ouero pleuresi.

Pontia.

DI DIOSCORIDE.

Grasso di porco lauato con uino,& incorporato con cenere,& calcina,& fattone impiastro.
Seme di pastinaca saluatica beuto.
Sagapeno applicato di fuore alli dolori à modo d'impiastro.

DEL MATTHIOLO.

Terebinthina inghiottita.
Pomo dolce cotto sotto la cenere inghiottito con succhio di regolitia,amido,& zucchero.
Latte di mandorle dolci beuto con zucchero.
Chiocciole monde, & inghiottite con ptisana d'orzo.
Le medesime peste, & impiastrate sopra'l dolore.
Olio di seme di lino fresco beuto caldo al peso di meza lira.
Radici & succhio di regolitia.
Acqua di cardo benedetto beuta con meza dramma del suo seme.
Dicottione di chamamilla, ouero l'acqua de i suoi fiori beuta con zucchero.
Siropo uiolato solutiuo beuto caldo.

Alli dolori del costato senza febre.

Dolore di costato.

DI DIOSCORIDE.

Sterco di capra impiastrato con cera,& olio rosado.
Farina d'orzo insieme con capi di papauero,& meliloto, cotta in vino melato,& impiastrata.
Torsi di cauoli brusciati uerdi & incorporati con grasso di porco,& impiastrati.
Dicottione di radice di leucacantha, fatta nel uino beuta.
Radice di amphodillo beuta nel vino al peso d'una dramma.
Succhio di radice di gentiana preso al peso d'una dramma.
Aristolochia tonda beuta con acqua.
Radice di centaurea maggiore beuta
Lasero sorbito.
Galbano impiastrato in su'l dolore.
Foglie di marrobio con mele.
Foglie & parimente il seme del trifoglio bituminoso in beuanda.
Ethiopide beuta.
Dicottione di acoro beuta.
Costo beuto con uino & con assenzo.
Agalloco cioè legno aloe beuto con acqua
Mirrha inghiottita alla quantità d'vna faua.
Bdellio beuto.
Terebenthina applicata al dolore.
Brionia tolta in lettouaro con mele.

All'infiammagioni del polmone.

Infiammagioni di polmone.

DI DIOSCORIDE.

Basilico impiastrato con farina d'orzo.
Seme d'ortica sorbito con mele.
Tragorigano tolto in lettouario fatto di mele.
Chrisocome beuta.
Acqua melata beuta.

DEL MATTHIOLO.

Polmonaria presa per bocca in qual si uogli modo.
Acqua di lenticularia palustre beuta.

Alli sputti della marcia.

Sputi di marcia.

DI DIOSCORIDE.

Seme d'Irione composto con mele.
Foglie di betonica beute con acqua melata al peso di due dramme.
Radice di personata, cioè lappola maggiore mangiata con pinocchi.
Ethiopide beuta.
Vino di hissopo.
Sandaracha data con sapa. (ma questo medicamento io non posso approuar se non per velenoso.)
Solpho beuto in uno vuouo,ouer fattone fumo,& preso per bocca.

DEL MATTHIOLO.

Terebinthina uera & volgare inghiottita.
Pinocchi mondi pesti con zucchero,o con mele inghiottiti.
Pece liquida inghiottita con mele.
Foglie di olmo dispari colte dalla parte orientale trite cõ altrettanti grani di pepe,& beute con maluagia.
Latte di mandorle dolci, & di pinocchi beuto con zucchero.
Gomma di Tragacantha, Succhio di regolitia } in qual si uogli modo.
Veronica presa in poluere nella sua istessa acqua.
Dicottione di botri beuta piu giorni, ouero la poluere del l'herba con dicottione di regolitia.
Scabiosa beuta in poluere, ouero il succhio inghiottito con mele, ouero la dicottione di tutta la pianta.
Polmonaria in qual si uogli modo presa per bocca.

Alli Asthmatici.

Asthma.

DI DIOSCORIDE.

Bacche di lauro beute con mele, ouero con sapa.
Fichi secchi bolliti con hissopo & beutone la dicottione.

Orina di fanciulli beuta.
Ruta presa in poluere.
Seme di ciclamino secondo.
Radice di dragontea maggiore arrostita, ouero cotta nel l'acqua acconcia con mele in lettouaro.
Acqua melata beuta.
Seme di sphondilio, & parimente le foglie tolte in lettouaro.
Radici & foglie di coda di cauallo beute.
Seme di abrotano beuto in poluere con acqua.
Hissopo bollito con fichi, con mele, & con ruta nell'acqua, & beutone la dicottione.
Dicottione di calamento beuta.
Vino di hissopo beuto.
Dicottione di thimo beuta con mele.
Satureia beuta con mele.
Seseli massiliense beuto.
Dicottione di Trichomane beuta.
Comino tolto con aceto & acqua.
Radice di smirnio mangiata.
Tassia impiastrata di fuori.
Ammoniaco beuto.
Foglie di melissa in lettouaro di mele.
Tossilagine oueramente farfara, secca & posta sopra i carboni, & toltone il fumo per bocca.
Succhio di Hippophesto beuto al peso d'una dramma.
Botri beuta, oueramente acconcia in lettouaro.
Seme di periclimeno beuto.
Dicottione di adianto beuta.

DEL MATTHIOLO.

Radici d'iride condite.
Dicottione di radici di Valeriana di regolitia & di Anesi beuta.
Cubebe inghiottite.
Acqua di cinnamomo beuta.
Polpa di cassia presa con acqua d'hissopo.
Balsamo artificiale con tutti i suoi liquori.
Olio di mandorle amare beuto.
Olio di seme di carthamo inghiottito.
Mirrha / *Stirace calamita.* } *prese in pilole.*
Terebentina uera & uolgare inghiottita.
Pece liquida presa con mele.
Fichi secchi due ouero tre macerati nell'acqua uite & mangiati.
Farina d'Orobo impastrata con mele, & inghiottita.
Succhio latticinoso di cicerbita inghiottito.
Porri cotti, & mangiati con mele.
Cipolle lesse, ouero cotte sotto le ceneri mangiate con mele, & con boturo.
Seme di senape ouero di nasturzo beuto trito.
Radice di Aro cotta, & inghiottita con mele ò con olio di mandorle.
Agarico aggiunto nelle beuande.
Gentiana ouero la sua acqua beuta.
Aristolochia ritonda / *Radice di centauria maggiore* } *beute con cose pettorali.*
Veronica / *Hissopo* / *Saluia* / *Mentastro* / *Herba gatta* / *Calamento* } *prese in qual si uogli modo.*
Dicottione, ouero infusione di sena presa con Agarico.
Serapino beuto con dicottione di enola & di Hissopo.
Botri presa con mele uiolato, ouero con dicottione di regolitia.
Seme di securidaca preso trito con mele ouero con sapa.
Quinta essenza nostra inghiottita pian piano.

Antimonio nostro hiacinthino preso al peso di quattro grani.

Alli sputi viscosi, & malageuoli da screare.

Sputi uiscosi.

DI DIOSCORIDE.

Iride illirica beuta.
Caglio d'ogni animale beuto, ma spetialmente d'animali che si mangiano.
Rafano cotto in acqua, & mangiato.
Porri cotti con ptisana, & beuti.
Nasturtio cotto & sorbito.
Bulbi alquanto lessi & mangiati.
Ammoniaco acconcio in lettouaro.
Scordio preso in qual si uogli modo.
Tassia impiastrata di fuori.
Seme di lino tolto in lettouaro.
Scilla secca tolta al peso d'una dramma con mele.
Marrobio secco beuto con poluere d'iride.
Vino de hissopo beuto.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di radice d'Iride beuta.
Olio di mandorle dolci, & amare.
Pinocchi incorporati con mele ouero con zucchero.
Terebintina d'amendue le spetie inghiottita.
Succhio di regolicia dissolto con oximele.
Farina d'orobi incorporata con mele, & inghiottita pian piano.
Agarico preso in pilule.
Succhio d'hissopo con mele, & aceto.
Scabiosa presa in qual si uogli modo, & parimente il succhio incorporato con oximele.
Quinta essenza nostra incorporata con succhio di regolicia, & beuta pian piano.

A purgare il petto.

Difetti di petto.

DEL MATTHIOLO.

Polpa di cassia con agarico, & regolicia.
Agarico preso in qual si uogli modo.
Dicottione, ouero infusione di sena beuta con cose pettorali.
Decottione d'hissopo, & di saluia beuta.
Scabiosa beuta in poluere ouero il suo succhio inghiottito con mele.

A i flussi del petto.

Flussi del petto.

DI DIOSCORIDE.

Seme de irione inghiottito pianamente con mele.

DEL MATTHIOLO.

Agarico preso in pilole.
Bolo armeno inghiottito con zucchero rosado.
Saluia usata come si uogli.

A tutti i difetti del petto.

DI DIOSCORIDE.

Porri cotti con mele, & mangiati.
Succhio di liquiritia beuto.
Thimo composto con mele & inghiottito pianamente.
Timbra tolta nel modo medesimo.
Radice di Tordilo presa in lettouaro con mele.
Radice di rosmarino primo beuta.
Simphito petreo cotto in vino dolce, & beuto.
Succhio di radici di cinquefoglio.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di radici d'Iride, & le radici isteße condite.
Cipolle cotte, & mangiate con mele.
Terebentina cosi di larice, come di Terebintho.
Veronica / *Regolicia* / *Scabiosa* } *in qual si vogli modo.*
Vua passa mangiata speßo.

Alle ferite del petto.

DEL MATTHIOLO.

Gariofillata
Potentilla
Alchimilla
Radici di bistorta
Consolide tutte
Sanicula
Orecchia d'orso
Pirola
Virga aurea
Agrimonia
Pelosella
} *cotte nel uino con poco di zucchero ò di mele, & datone a bere la dicottione per alquãti giorni cõtinui.*

Fiori d'amarantho porporeo beuti.
Beuanda di pirola scritta al quarto libro nel comento del limonio.

CVORE.

Sincopi.

Alle sincopi.

DI DIOSCORIDE.

COCOMERO *odorato.*
Puleggio odorato con aceto.
Buglossa beuta.
Endiuia impiastrata per se sola & con polenta.
Assenzo cotto in vino dolce, & applicato allo stomaco.
Foglie di roui applicate di fuori.

DEL MATTHIOLO.

Acqua di spico nardo, ouero di lauanda beuta & odorata.
Acqua di cinnamomo beuta.
Sandali tutti beuti odorati, & applicati al cuore.
Muschio odorato così beuto come applicato al cuore.
Ambra beuta, applicata, & odorata.
Basilico bagnato con aceto, & tenuto sotto al naso.
Radice di scorzonera, ouero il suo succhio beuto.
Garofani aromatici masticati ouero messi nel naso.
Garofani fiori beuti, & odorati.
Zedoaria masticata.
Menta odorata.
Melissa, & la sua acqua distillata.
Acqua di phillite beuta.
Radici di gariofillata odorate.
Radici d'angelica masticate, & odorate.
Dicottione di borragine, & di buglossa beuta ouero il vino della loro infusione.
Maluagia ò qual si vogli altro vino generoso & potente gittato nella faccia, & inghiottito.
Quinta essenza nostra beuta gittata nella faccia, unta a i polsi, odorata.

Tremore di cuore.

Al tremore del cuore.

DEL MATTHIOLO.

Galanga beuta con succhio di piantagine.
Acqua di cinnamomo beuta.
Bacche di mirto prese in qual si voglia modo.
Radice di scorzonera beuta, ouero il suo succhio.
Radice di uincetosco trita con seme di cedro, et beuta con acqua d'acetosa.

Melissa
Borragine
Buglossa
} *in qual si vogli modo.*

Zaffarano aggiunto ne gl'altri medicamenti.
Radici di gariofillata odorate.
Quinta essenza nostra beuta.

Oro
Coralli
Perle
} *prese in qual si vogli modo.*

Gemme preciose.

Battimento di cuore.

Al battimento del cuore.

DEL MATTHIOLO.

Le medesime cose tutte scritte di sopra al tremore del cuore.

Durezze di precordij.

Alla durezza de i precordii.

DI DIOSCORIDE.

Rapontico
Vino d'assenzo
} *beuto.*

Infiammagioni uecchie di precordij.

Alle uecchie infiammagioni de precordij.

DEL MATTHIOLO.

Scordio trito con cera & applicato.

MAMMELLE.

Infiammagioni di mammelle.

All'infiammagioni delle mammelle.

DI DIOSCORIDE.

INCENSO *impiastrato con terra cimolia, & olio rosado.*
Mele cotogne messe nelli impiastri, & applicate.
Noci communi applicate con ruta & un poco di mele.
Scorze di faue impiastrate con farina d'orzo.
Radici & foglie d'amphodillo applicate con uino.
Seme di irione impiastrato.
Radice d'hemerocalle impiastrata.
Althea cotta posta sopra al male.
Vinaccia d'vua applicata con sale.
Pietra ostracite messa sopra con mele.
Pietra Geode applicata con acqua.
Terra samia applicata con olio rosado, & acqua.

DEL MATTHIOLO.

Olio di hiosciamo vnto al male.
Vuoua di gallina crude applicate con olio rosado.
Farina di riso cotta con latte, & impiastrata.
Procacchia pesta, & applicata.
Trifoglio acetoso messo sopra'l male.
Acqua di lenticularia palustre applicata con pezzette di tela, & parimente beuta.
Olio di momordica vnto al male.
Olio rosado agitato lungamente in vn mortaio di piombo.

Infiammagioni dopo al parto.

All'infiammagioni delle mammelle dopo al parto.

DI DIOSCORIDE.

Sembola di formento cotta con dicottione di ruta et messa sopra.
Foglie di bacchara impiastrate.
Foglie di epimedio tagliate minute & impiastrate con olio.
Seme di iusquiamo trito & impiastrato con uino.
Foglie di ricino messe sopra.
Vinaccia di vue trita con sale & applicata.

DEL MATTHIOLO.

Granchi crudi triti, & applicati.
Marrobio trito con sognia uecchia & impiastrato.

Durezze di mammelle.

Alle durezze delle mammelle.

DI DIOSCORIDE.

Farina d'orobi cotta, & impiastrata.
Chamepitio della Prima spetie impiastrato con mele.
Fiocini di vinaccie triti con sale, & applicati.

Vlcere di mãmelle.

All'vlcere delle mammelle.

DI DIOSCORIDE.

Cenere di vnghie odorate.
Radici d'asclepiade impiastrate.

DEL MATTHIOLO.

Aparine poluerizata sopra l'vlcera.
Olio rosado agitato lungamente in vn mortaio di piombo, & applicato al male.

Setole de i capitelli.

Alle setole de i capitelli delle mammelle.

DEL MATTHIOLO.

Olio di tuorli d'oua unto al luogo.
Pomata vnta all'intorno.
Succhio d'aparine applicato.

Latte appreso.

Al latte appreso nelle mammelle.

DI DIOSCORIDE.

Cera nuoua fattone dieci pilule grosse come grani di miglio, & inghiottite.
Scorze di faue impiastrate per se sole, & con farina d'orzo.
Farina di lenticchie impiastrata.
Appio, & il succhio delle sue foglie messo sopra.

DEL

DEL MATTHIOLO.

Mentă fresca impiastrata.

Secarre il latte.

A prohibire la generatione del latte.

DI DIOSCORIDE.

Foglie di cicuta messa sopra le mammelle.

DEL MATTHIOLO.

Foglie fresche di zucche distese per sopra.

Prouocare il latte.

A far generare pur assai latte.

DI DIOSCORIDE.

Alimo mangiato ne i cibi.
Seme di vitice cio è Aguo casto beuto.
Ptisana d'orzo cotta con finocchio, & mangiata.
Dicottione di malua beuta.
Succhio di cicerbita bento.
Lattuga mangiata ne i cibi.
Basilico vsato ne i cibi.
Ruchetta mangiata.
Anemone con i suoi rami cotti con ptisana, & mangiati.
Aniso beuto & vsato ne i cibi.
Dicottione di aneto beuta.
Finocchio vsato ne i cibi.
Nigella beuta per piu giorni continui.
Seme di circea sorbito in qualche cibo.
Clematite prima cotta, & mangiata.
Radice di ecchio tolta con brodo ouero con vino.
Glauce cotta con farina d'orzo con sale & con olio & sorbita.
Poligala benta.
Succhio di brionia cotto con grano (cioè formento) & mangiato ne i cibi (ma bisogna qui esser prudente.)

DEL MATTHIOLO.

Vnghie di asino, ouero di vacca abbrusciate & beute con ptisana.
Brodo di ceci beuto.
Canolo cotto, & mangiato con pepe lungo, & beutone il brodo.
Radice di cardo benedetto poluerizata, & beuta con seme di finocchio, & pepe lungo nella ptisana.
Cristallo sottilmente trito, & bento con brodo.

Far che il latte non s'apprenda nelle mammelle.

A prohibire che il latte non si apprenda nelle mammelle.

DI DIOSCORIDE.

Menta impiastrata con farina d'orzo.
Feccia di vino vnta con aceto.

DEL MATTHIOLO.

Farina di faua, & impiastrata.

Che le mãmelle non crefchino.

A fare che le mammelle non crefchino.

DI DIOSCORIDE.

Cicuta pesta, & messa sopra.
Cote nassia trita, & impiastrata.

DEL MATTHIOLO.

Acqua distillata dalle pine immature applicata con pezze di tela.
Acqua di stellaria o ueramente il succhio applicata nel medesimo modo con hipocistide.
Canda equina, rose & alume.

Vomito & nausea.

STOMACO.

Al uomito & alla nausea.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di mele cotogne bento.
Spica indiana } beuta con acqua.
Spica celtica }
Dattoli mangiati ne i cibi.
Palma elate) ciò è inuoglio di dattoli) impiastrata sopra lo stomacho.
Pelle di ventriglio di galline, galli, & capponi, secco trito beuto.
Succino beuto.
Faue cotte in aceto, & mangiate ne i cibi.
Lenticchie mangiate senza scorza al numero di vinti.
Fagiuoli mangiati ne i cibi.
Sisimbro beuto.

Foglie di rouo impiastrate di fuore.
Lattuca mangiata senza lauare.
Lenticchie saluatiche date à mangiare.
Scilla secca tolta in poluere.
Agarico per se solo in pilule al peso di tre scropoli.
Succhio di radice di gentiana beuto con acqua.
Radice di bianca spina beuta.
Menta beuta con succhio di melagrani bruschi.
Seme di peonia beuto con uino nero.
Betonica masticata, & inghiottita con uino inacquato.
Succhio di foglie, & viticci di uiti beuto.
Vino di mirto beuto.
Feccia di vino impiastrata.
Vino scillino beuto.

DEL MATTHIOLO.

Acqua di cinnamomo beuta.
Infusione di mosco de gl'alberi fatta nel uino, beuta.
Bacche di crespino mangiate.
Ribes volgare mangiato in qual si uogli modo.
Vua spina mangiata.
Pomi bruschi cotti sotto le ceneri, & mangiati.
Mele cotogne prese in qual si uogli modo.
Succhio delle medesime, nel quale sia bo l to il corallo, seme di rose, rabarbaro, hipocistide & acacia.
Nespole secche poluerizate incorporate con coralli, garofani, noce moscada & succhio di rose rosse, prese per bocca.
Seme di malua beuto con uino rosso.
Garofani beuti con uino garbo, ouero di mele cotogne, & parimente messi sopra lo stomacho con mastica, somachi, & coralli balausti.
Vino di melagrani beuti.
Diaspro pietra portata sopra la bocca dello stomache.
Menta secca con uino de melagrani.
Succhio di menta greca beuto, & applicato di fuore.
Rosmarino poluerizato mangiato con pane, ouero beuto con bonissimo uino.
Foglie, panicole, & seme di lagopo beute con uino brusco,
Sorbastrella mangiata, & beuta in poluere.
Polmonaria della seconda spetie beuta con uino rosso.

Flussi di stomaco.

A i flussi stomacali.

DI DIOSCORIDE.

Licio beuto & vsato ne i cristeri.
Mele cotogne mangiate crude.
More immature secche, & poluerizate sopra i cibi.
Liscia di cenere di fico beuta al peso de vna oncia, & meza.
Tamarigio beuto.
Galle fatte in poluere & impiastrate con uino, oueramente con acqua.
Seme di somacho sparso sopra i cibi.
Foglie di mirto trite & impiastrate con acqua.
Foglie d'oliuo saluatico impiastrate con farina d'orzo.
Caglio di lepre, & di cauallo beuto con uino al peso di tre oboli.
Faue cotte in aceto inacquato, & mangiate.
Farina di faue d'egitto mangiata.
Seme di rombice oueramente d'Acetosa beuto con acqua, oueramente con uino.
Piantagine lessa nell'aceto, & mangiata.
Seme di hiacinto beuto.
Coronopo cotto mangiato ne i cibi.
Rhapontico beuto.
Radice di spina bianca beuta.
Midolla di ferola uerde tolta per bocca.
Lasero tolto nelli acini dell'vua.
Radice di Nimphea secca, & beuta nel uino.
Succhio di climeno beuto.
Seme di limonio beuto al peso d'vno Acetabulo.
Acini di Trago beuto al numero di dieci.
Capi di papauero cotti & della loro dicottione fattone lettouaro con mele, & uolendolo piu efficace aggiungeli

succhio di hipocistide, & acacia.
Dicottione di vinaccia di viti beuta.
Fiocini (cioè ossa di vue) fatti in farina, & sparsi sopra lo stomacho.
Acqua oueramente uino, in cui sia stato spento ferro affocato.
Morochtho pietra beuta in poluere.
Vino di mirto beuto.
Adianto beuto con uino.
Trichomane beuto nel modo medesimo.

DEL MATTHIOLO.

Galanga beuta con succhio di piantagine.
Acqua di cinnamomo beuta.
Infusione di mosco arboreo fatta in uino brusco.
Incenso tanto per bocca quanto applicato di fuore.
Zucchero di fiori di melagrani per se solo, ouero beuto con uino brusco.
Vino ouero mina di mele cotogne di dentro, & il lor oglio di fuore.
Cotognata mangiata.
Nespole, Sorbe, Pere saluatiche, Prugnole, Noci moscade, More immature — prese in qual si vogli modo
Due chiocciole crude, & peste insieme con il guscio & incorporate con due vova di gallina, & poi scaldate in uino dolce, & acqua, & beuve.
Spoglia di serpente cotta in olio rosado, & applicata allo stomacho.
Riso prima abbrustolato, & poi cotto nel latte in cui sieno stati spenti ciottoli di fiume affocati mangiato.
Dicottione di cicerbita beuta con vino.
Garofani beuti con uino di mele cotogne.
Menta secca beuta con amido, & con acqua.
Anetho abbrusciato beuto con menta.
Seme di coriandoli beuto con acqua.
Rosmarino poluerizato mangiato con pane ouero beuto con buonissimo uino.
Fiori d'amarantho porporeo beuti.
Vino di melagrano beuto.

A prouocare il uomito

A prouocare il uomito.

DI DIOSCORIDE.

Foglie di lauro beute.
Chiocciole che si ritrouano attaccate alle siepi mangiate.
Radice di meloni secca, & presa in poluere con acqua melata.
Bulbi uomitorij mangiati.
Terra lennia beuta.

Alli dolori dello stomaco.

Dolori di stomacho.

DI DIOSCORIDE.

Giunco odorato beuto.
Bulbi mangiati.
Rhapontico beuto.
Assenzo cotto nel uino dolce, & beuto.
Meliloto cotto nel vino, & beutone la decottione.
Radice di nimphea impiastrata di fuore.
Fusti verdi di senatione cotti nel vin dolce, & beutone la decottione.
Alabastro impiastrato con cera.

DEL MATTHIOLO.

Polpa di cassia presa per bocca.
Olio di ricino beuto, vnto, & messo ne i cristeri.
Olio di mandorle beuto.
Olio laurino applicato di fuore.
Tre granella di mastice inghiottite nell'andare à dormire
Dicottione di noci moscade beuta con mele rosado & acqua uite.
Sisembro scaldato, & bagnato con maluagia applicato di fuore.
Aloe preso in pilule.

Quinta essenza nostra beuta al peso di meza oncia.

Alli rodimenti dello stomaco,

Rodimenti di stomacho.

DI DIOSCORIDE,

Spica Indiana, Spica Celtica — beuta con acqua,
Giunco odorato beuto.
Succhio di sicomoro beuto.
Pinocchi mangiati.
Latte humano beuto.
Succhio di cicerbita beuto.
Pulegio preso con acqua & aceto.
Succhio di hieracio maggiore, & minore beuto.
Scordio beuto al peso di due dramme.
Seme di peonia beuto con uino nero.

DEL MATTHIOLO.

Olio di mandorle dolci beuto.
Olio Sesamino beuto.
Pinocchi mondi pesti, & incorporati con mele, ouero con Zucchero, & beuti con acqua di procacchia.

Alli ardori dello stomaco.

Ardori di stomacho.

DI DIOSCORIDE.

Procacchia (cioè portulaca) impiastrata sopra lo stomacho.
Soncho pesto, & messo sopra.
Succhio di ombilico di venere impiastrata.
Endiuia & cicorea mangiata con aceto.
Succhio di liquiritia beuto.
Apio beuto.
Finocchio beuto con acqua fresca.
Poligono impiastrato.
Foglie di solatro domestico impiastrate.
Foglie, & viticci di uite applicati di fuore.
Fiori di lambrusca impiastrati.

DEL MATTHIOLO.

Polpa di cassia presa per bocca.
Sandali beuti & applicati di fuore con acqua rosa.
Bacche di crespine ò vna spina, di ribes uolgare inghiottita.
Zucchero rosado mangiato.
Foglie fresche di quercia tenuti in bocca.
Cedri, Aranci, Limoni — presi per bocca in qual si uogli modo.
Latte di semi di melloni.
Radice di Regolicia, & il suo succhio inghiottito.
Psillio poluerizato, & incorporato con la sua acqua, & applicata di fuore.
Trifoglio acetoso mangiato in qual si vogli modo.
Fiori di consolida reale presi in poluere.
Fragole mangiate.
Acqua di lenticularia palustre beuta.

Alla ventosità dello stomaco.

Ventosità di stomacho.

DI DIOSCORIDE.

Radice di meo beuta.
Spica indiana & celtica beute.
Castoreo preso in beuanda.
Brodo di gallo vecchio beuto.
Assenzo beuto con seseli, & spica celtica.
Seme di radici di ligustico tolti in beuanda.
Seme, & smirnio beuto.

DEL MATTHIOLO.

Cubebe inghiottite.
Pepe inghiottito intero fino à sette grani.
Acqua di Cinnamamo beuto.
Calamo aromatico vsuale preso in poluere.
Olio di Ricino beuto unto, & messo ne i cristeri.
Acqua di balsamo artificiale presa con brodo di carne.
Olio di seme di carthamo beuto.
Olio laurino applicato di fuore.
Mumia beuta cō dicottione di cimino, d'ani, & di carui.
Olio di Scorpioni nostro vnto di fuore.
Castoreo beuto con ossimele.

Miglio scaldato con sale, & camamilla, & applicato in un sacchetto.
Menta tanto beuta, quanto applicata di fuore.

Mentastro
Menta greca
Salvia
Tanaceto } *in qual si vogli modo.*
Imperatoria
Herba gatta

Quinta essenza nostra beuta.

Singhozzo.

Al singhiozzo,

DI DIOSCORIDE.

Seme di sisembro beuto nel uino.
Rhapontico beuto.
Aristologia tonda beuta.
Menta beuta con uino di melagrani bruschi.
Dicottione di foglie, & seme d'anetho beuta.
Comino saluatico beuto con aceto,
Alisso, beuto ò tenuto in mano ò messo nel naso.
Dicottione di aspleno beuta.
Seme di periclimeno beuto.
Sassifragia presa in poluere.

DEL MATTHIOLO.

Acqua di cinnamomo beuta.
Mumia beuta con dicottione d'apio, ò di cimino.
Castoreo beuta con acqua mellata.
Reubarbaro beuto con uino.
Menta presa con vino di melagrani.
Anetho beuto, & odorato.
Acqua di phillite beuta.
Quinta essenza nostra beuta al peso d'un'oncia pur che il singhiozzo non proceda dal stomacho inani to

Rutti.

A i rutti acetosi.

DI DIOSCORIDE.

Agarico preso al peso d'una dramma.
Tragorigano beuto.
Betonica beuta con mele spiumato al peso d'una faua.

DEL MATTHIOLO.

Seme di coriandoli beuto al peso d'una dramma.

Sangue ouero latte appreso nello stomacho.

Al sangue ouero latte appreso nello stomacho,

DI DIOSCORIDE.

Liscia di cenre di fico beuta.

Caglio { *Di cauallo*
Di lepre
Di agnello
Di capretto
Di ceruo
Di uitello
Di bufalo } *preso con uino al peso di tre oboli.*

Foglie d'helicriso beute con uino melato.
Lasero.

DEL MATTHIOLO.

Acqua di ciclamino beuta.
Succhio di consolida media beuto.

All'infiamagioni dello stomacho.

DI DIOSCORIDE.

Infiammagioni di stomacho.

Hieracio maggiore & minore impiastrati di fuori.
Foglie di vite impiastrate con farina d'orzo.
Viole porporee vsate nel modo medesimo.

DEL MATTHIOLO.

Polpa di cassia presa per bocca.
Sandali tanto beuti, quanto applicati di fuore.
Rose impiastrate.
Fiori di consolida reale applicati di fuore.
Acqua di lenticularia.

Fame canina.

Alla fame canina.

DEL MATTHIOLO.

Ghiri grassi arrostiti, & mangiati spesso.

Far buona digestione.

A prouocare l'appetito.

DI DIOSCORIDE.

Pepe mangiato.
Aceto vsato ne i cibi.
Assenzo beuto.

DEL MATTHIOLO.

Bacche { *di crispino*
d'vna spina
di ribes } *mangiate.*

Mostarda mangiata con i cibi.

A far buona digestione.

DI DIOSCORIDE.

Far bona digestione.

Ruchetta mangiata ne i cibi.
Pepe mangiato.
Gengeno usato ne i cibi.
Scilla cotta con mele, & mangiata.
Assenzo mangiato, & impiastrato di fuori.
Tragorigano beuto.
Pulegio tolto per bocca.
Seme, & radice di ligustico in beuanda.
Seme di seleli massiliense beuto nel uino.
Seme di caro beuto.
Foglie di betonica mangiate con mele doppo cena alla quantità d'una faua.
Vino di assenzo.

DEL MATTHIOLO.

Acoro & cinnamomo vna dramma di ciascuno beuta con uino d'assenzo.

Galanga
Cubebe
Garofani } *usate ne cibi.*
Noci moscade
Macis

Acqua di cinnamomo beuta.
Zaffarano usato ne i cibi.

Spigo nardo
Lauanda } *prese in poluere.*

Ladano inghiottito al peso d'vna dramma due hore dopo cena.
Mele cotogne, ouero pere cotte sotto la cenere & mãgiate.
Pistacchi mangiati spesso.

Cedri conditi
Noci condite } *mangiati auanti pasto.*

Spegnere la sete.

A spegnere la sete.

DEL MATTHIOLO.

Bacche { *di crespino*
d'vna spina
di ribes uolgare }

Limoni
Aranci } *mangiati.*
Polpa di cedro

Pere masticate, & succhiate.
Foglie di procacchia.
Latte di seme di melloni beuto.
Polpa di anguria matura mangiata.
Radice di regolitia, & il suo succhio tenuto in bocca.
Trifoglio acetoso masticato.
Fraghe mature mangiate.
Vino di melagrani beuto con acqua di cicorea ouero di orzo.

FEGATO

Alle opilationi del fegato.

DI DIOSCORIDE.

Oppilationi di fegato.

S*PICA indiana, & celtica beuta con acqua fresca.*
Correccia di lauro beuta al peso di tre oboli con uino odorifero.
Foglie di pezzo beute con acqua semplice, oueramente melata.
Mandorle amare composte in lettouaro con mele, & con latte tolte alla quantità d'vna noccinola per volta.
Succhio di radice di gentiana beuto con acqua.
Agarico beuto.
Rhapontico tolto per bocca.
Iringo beuto con uino.
Dicottione di camamilla beuta.

Foglie di chamepitio tolte per sette giorni continui nel uino.
Betonica beuta per sette giorni continui nel vino melato.
Eupatorio beuto nel uino.
Radice di papauero cornuto beuta.
Rubrica sinopica beuta.
Succhio di liquiritia mangiato.

DEL MATTHIOLO.

Spico Nardo, ouero lauanda aggiunte nelle beuande.
Dicottione di radici d'aßaro beuta.
Carpesio preso in poluere, & in beuanda.
Cassia fointina inghiottita in bocconi.
Acoro preso in qual si uogli modo.
Olio { di mandorle amare / di seme di carthamo } beuto.
Succhio, & infusione di rose in beuanda.
Polpa di tamarindi.
Mandorle / Pistacchi } vsate ne i cibi.
Dicottione di ceci neri, & rossi beuta.
Farina di ceci cotta in acqua d'indiuia & impiastrata sopra'l fegato.
Lupini cotti, & mangiati con pepe, & con ruta.
Seme di nagoni al peso d'vna dramma beuto spesse uolte con dicottione di marrobio.
Dicottione di cauolo beuta.
Bietola mangiata con senape, & aceto.
Cicoria cotta nel nino bianco sottile, & beuono il uino.
Succhio di ciclamino beuto con ossimele al peso di due dramme.
Reubarbaro preso in qual si vogli modo.
Acqua di gentiana beuta.
Radice di centaurea maggiore presa in sustanza, & in infusione.
Dicottione di radici di cardo / Dicottinoe di radici d'iringo } beuta.
Veronica / Menta greca / Maiorana / Marrobio / Cuscuta / Imperatoria / Fiori di lupolo / Eupatorio uolgare } in qual si vogli modo.
Dicottione ouero infusione di sena beuta.
Rosmarino mangiato spesso.
Dicottione di corteccia di frangola beuta nel modo scritto nel suo discorso nel quarto libro.
Quinta eßenza di ferro scritta nel suo discorso nel quinto libro beuta al peso d'una dramma per piu giorni continui.

Trabocco di fiele:

Al trabocco di fiele.

DI DIOSCORIDE.

Spica { Indiana / Celtica } beuta.
Corno di ceruo brusciato, beuto.
Mille pede ouero porcelletti beuti nel uino.
Ceci cotti con rosmarino, & mangiati.
Dicottione di rombice fatta nel uino.
Seme d'Atriplice beuto con acqua melata.
Dicottione fatta di radici di sparagi fatta con fichi, & con ceci.
Irione composto con mele.
Scilla composta in lettouaro con mele tolta al peso di tre oboli.
Radice di chelidonia beuta con anesi, & con uino.
Seme di spondilio beuto.
Agarico preso al peso d'vna dramma.
Rhapontico tolto in poluere.
Assenzo bollito ouero infuso & beuone la sua dicottione al peso di tre ciathi ogni giorno.
Aloe preso al peso d'una dramma.

FEGATO

Dicottione d'origano sparsa sopra al corpo.
Calamento beuto con uino.
Finocchio saluatico beuto.
Radici di libanotide primo beute con uino, & con pepe.
Dicottione di Rosmarino beuta.
Nigella trita, & messa nel naso con olio di gigli azzurri
Radice di Peonia beuta.
Lasero dato con fichi secchi.
Succhio di Marrobio tirato su per il naso.
Dicottione d'amendue i Poly beuta.
Foglie, & fiori di Caniza beuti.
Dicottione di aspleno in beuanda.
Lichene impiastrato con mele.
Dicottione di adianto beuta.
Dicottione di trichomane presa nel modo medesimo.
Dicottione di Anthemide beuta.
Buphthalmo beuto subito dopo al bagno.
Seme di Hiacinto beuto con uino.
Radice di Rubia beuta con acqua melata.
Foglie di Chamepitio beute sette giorni continui nel uino.
Foglie di betonica beute con acqua melata.
Elaterio tolto in beuanda per purgare.
Dicottione di radici d'Anchusa.
Succhio di cinquefoglio beuto per alquanti giorni al peso di tre ciathi.
Dicottione di Osiride beuta.
Dicottione di Chrisantemo fattone bagno.
Vino di Scilla.
Verbenaca supina beuta al peso d'vna dramma con tre oboli de incenso, con vna hemina di uino per quaranta giorni continui.
Foglie di licio cotte in aceto, & beute.
Dicottione di Tamarigio beuta.
Frutti di Halicacabo inghiottiti.
Foglie di Chamecisso beute con acqua al peso di tre oboli per sei giorni continui.
Foglie, & bacche di rusco beute nel uino.
Vino di Scilla.
Corno di ceruo beuto in poluere.
Solpho tolto in poluere in un vuouo cotto da beuere.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di radici d'iride beuta.
Dicottione di spico nardo fatta con cinnamomo & radici di sparagi & di finocchio.
Infusione d'Assaro fatta nel uino.
Aßarina & la sua dicottione beuta.
Polpa di cassia inghiottita.
Succhio & infusione di rose.
Polpa di tamarindi.
Denti dinanzi di castoreo tenuti nel bicchiere di cui beue il uino l'amalato.
Cenere di uermi terrestri beuta con decottione d'assenzo.
Pietra di fiele di bue presa con uino.
Seme di nagoni beuto con dicottione di Marrobio.
Radici di cicorea condite.
Dicottione delle medesime crude beuta.
Latte di seme di melloni beuto.
Tre foglie di rucchetta saluatica colte con la mano stanca, & subito mangiate.
Succhio di ciclamino beuto con zucchero, & mastice, ò con noce moscada, ò con un scropolo di Reobarbaro.
Radice d'Amphodillo beuta con uino.
Chelidonia maggiore portata nelle scarpe a nudi piedi.
Seme d'Acquile beuto con maluagia & un poco di zaffarano.
Reobarbaro / Agarico } messi nelle beuande solutiue.
Radice di Centaurea maggiore in qual si uogli modo.
Centaurea minore & la sua dicottione.
Dicottione di radici di cardo / Dicottione di radici d'Iringo / Dicottione di radici di Vincetosco } beuuta calda.

Aloe preso in pilule, & in beuanda.
Pulegio / *Mentastro* / *Marrobio* / *Cuscuta* / *Eupatorio* } *vsati in decottione.*
Cimino beuto subito dopo al bagno.
Dicottione ouero infusione di Sena messa nelle beuande solutiue.
Seme di chamedrio beuto al peso d'una dramma con boníssimo uino.
Dicottione di fiori di lupoli fatta nel uino bianco.
Dicottione di corteccia di frangola fatta come si legge nel suo discorso.

Flusso epatico.

Al flusso hepatico.

DEL MATTHIOLO.

Acqua delle prime & piu tenere foglie della quercia beuta spesso.
Fegato di lupo secco nel forno, & beuto in poluere.
Reobarbaro preso in poluere.

Dolori di fegato.

A dolori di fegato.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di Acoro beuta.
Dicottione d'Assenzo fatta in uino dolce applicata.
Seme di periclimeno beuto con uino.

DEL MTTHIOLO.

Olio di fiori di iride / *laurino* / *di mandorle amare* } *Vnto al fegato.*
Dicottione, ouero succhio d'eupatorio commune beuto.

Durezza di fegato

Alla durezza del fegato.

DI DIOSCORIDE.

Armoniaco beuto, & impiastrato di fuore.

DEL MATTHIOLO.

Assaro beuto.
Olio di mandorle / *Olio di sesamo* } *vnti al fegato.*
Mastice beuta, & applicata di fuore.
Dicottione di Centaurea minore beuta.
Dicottione di corteccia di frangola beuta come si legge nel suo discorso.
Aceto squillitico beuto.

Cachesia

Alla cachesia cioè tumidezza di tutto'l corpo.

DEL MATTHIOLO.

Acqua di cinnamomo beuta.
Calamo aromatico uolgare preso in sustãza et in dicottione.
Balsamo artificiale di tutte tre le distillationi beuto.
Noce moscada mangiata.
Fegato di lupo secco preso in beuanda.
Sio mangiato ne i cibi.
Cicorea vsata in qual si uoglí modo.
Rheobarbaro preso in tutti i modi, & spetialmente con una passa.
Agarico in pilule & in beuanda.
Conserua di fiori d'assenzo pontico mangiato spesso.
Dicottione { *di pulegio* / *di menta greca* / *d'Imperatoria* / *di marrobio* } *beuta.*
Serapino preso con il doppio peso di mirobalani citrini.
Succhio d'eupatorio volgare, ouero la sua dicottione.
Dicottione di cortecce di frangola beuta come si legge nel suo discorso.

Frigidità di fegato.

Al fegato infrigidito.

DI DIOSCORIDE.

Spica { *Indiana* / *Celtica* } *beuta.*
Dicottione di Amomo beuta.
Foglie di pino & di pezzo beute nell'acqua ouer amente nel vino.

DEL MATTHIOLO.

Ossimele di acoro beuto.

Acqua di cinnamomo beuta.
Calamo aromatico volgare preso in qual si uogli modo.
Balsamo artificiale beuto, & applicato di fuore.
Garofani beuti, & vsati ne i cibi.
Reobarbaro trito, & mangiato con vna passa.
Menta greca / *Imperatoria* } *in beuanda.*
Dicottione ouer succhio di eupatorio uolgare beuto.

Hidropisia.

All'hidropisia.

DI DIOSCORIDE.

Radici di asaro beute.
Cinnamomo beuto.
Dicottione di calamo odorato beuta con seme d'apio.
Carne di riccio terrestre mangiata.
Chiocciole terrestri trite con il lor guscio & impiastrate.
Morca de olio fregata sopra una pelle lanosa & posta sopra all'enfiagione.
Orina dell'istesso patiente beuta.
Orina di capra beuta ogni giorno con spica.
Dicottione di ceci fatta insieme con rosmarino.
Raphano impiastrato in su'l corpo.
Piantagine cotta con lenticchie & mangiata.
Dicottione di radici d'Ebulo fatta nel uino, & beuta.
Aglio cotto, & mangiato.
Bulbi impiastrati con mele, & con pepe.
Scilla preparata, & beuta.
Succhio d'anagallide beuto.
Radice di chameleone bianco beuta.
Assenzo con fichi, nitro, & farina di giglio impiastrato.
Dicottione di adianto beuta.
Trichomane vsata in beuanda.
Hissopo impiastrato con fichi, & con nitro.
Dicottione di polipodio beuta.
Dicottione d'origano fatto con fichi secchi.
Dicottione di maiorana beuta.
Ruta impiastrata insieme con fichi secchi.
Dicottione di ruta fatta nel uino beuta, & bagnatone il corpo.
Seme di Pastinaca saluatica beuta.
Seme di aneti beuto.
Seme di smirnio tolto in poluere.
Dicottione di chamedrio beuta.
Dicottione d'amendue i polij beuta.
Androsace beuta nel uino al peso di due dramme.
Foglie di betonica beute con acqua melata.
Succhio di cocomero saluatico al peso di uno obolo et mezo, ouer la quarta parte d'uno acetabolo della sua scorza.
Acqua marina usata per bagnaruisi dentro.
Radice di uite saluatica bollita in acqua & beuta in due ciathi di uino inacquato con acqua marina.
Vino scillino beuto.
Seme di uitice beuto.
Fichi secchi cotti nel uino con farina d'orzo & assenzo et impiastrate.
Sale impiastrato.
Alcionio terzo poluerizato sopra.
Rena marina, sepellendoui dentro quando è bene scaldata dal sole il patiente fino alla testa.

DEL MATTHIOLO.

Elettuario di succhio di radice d'iride preso come si legge nel suo proprio discorso.
Radici d'iride condite.
Poluere di radici di cipero, & di bacche di lauro al pari peso dissolta con orina di fanciullo & impiastrata sul uentre.
Infusione di radici d'asaro fatta nel uino.
Asarina, & parimente la sua dicottione beuta.
Acqua distillata di cinnamomo beuta.
Balsamo artificiale di tutte tre le distillationi preso per bocca, & applicato di fuore.
Olio di seme di carthamo beuto.
Liscia fatta di uino bianco, & cenere di ginepro beuta.

Seme di frassino beuto con uino.
Fiocini di acini di melgrani saluatichi triti & beuti.
Acqua di sterco humano beuta.
Sterco uaccino, ouero caprino, impiastrato.
Seme di nagoni beuto piu giorni continui nella dicottione del marrobio. (barbaro.
Dicottione di soldanella, & massimamẽte beuta con rba-
Senape trita, & impiastrata con orina di fanciulli.
Garofani usata ne i cibi, & nelle uiuande.
Succhio di ciclamino beuto con zucchero & mastice ouero con noce moscada ò con reobarbaro.
Radice d'amphodillo beuta con uino.
Reobarbaro spesse uolte beuto.
Agarico posto nelle medicine solutiue.
Centaurea maggiore beuta in poluere & in infusione.
Dicottione di cardo benedetto
Dicottione de iringo } *beuta.*
Conserua cõ fiori d'assenzo pontico usata spesso.
Pulegio
Menta greca
Imperatoria } *beuuone la dicottione.*
Serapino beuto cõ altrettanto peso di mirabolani citrini.
Euphorbio preso in pilole.
Dicottione di radici di uincetosco fatta nel uino bianco, & beuta.
Marrobio usata in dicottione.
Dicottione d'eupatorio uolgare beuta.
Seme di ricino macerato nel latte di capra & beuto.
Acqua distillata di radici di sambuco al peso di quattro once mescolata con due once d'acqua di radici d'ebulo beuta trenta giorni continui.
Dicottione di corteccia di frangola fatta, & usata come si legge nel suo discorso.
Coloquintida presa in pilule, & messa ne i cristeri.
Antimonio nostro hiacinthino beuto al peso di quattro grani per volta.

Alle infiammagioni del fegato.

Infiãmagioni di fegato.

DEL MATTHIOLO.

Polpa di cassia solutiua presa per bocca.
Camphora applicata di fuore.
Vino di crespino beuto.
Succhio ouero infusione di rose in beuanda.
Radici di cichorea condite usate spesso.
Conserua di fiori di cichorea usata spesse uolte.
Latte di seme di melloni beuto.
Phillite poluerizata et beuta cõ la sua acqua lambiccata
Trifoglio acetoso mangiato.
Fiori di consolida reale beuti in poluere.
Dicottione di fragaria & delle sue radici beuta.

Durezza di milza.

MILZA.

Alla durezza della milza.

DI DIOSCORIDE.

M*ELE cotogne crude impiastrate.*
Liquore di sicomoro beuto et applicato di fuore.
Rafano pesto & messo sopra.
Brassica (cioè cauolo) mangiata con aceto.
Dicottione di chamedrio beuta.
Farina di lupini impiastrata.

DEL MATTHIOLO.

Radice d'enola poluerizata beuta alquanti giorni con uino al peso d'uno scropolo.
Olio di mandorle amare unto di fuore.
Terebentina uera inghiottita.
Olio di sesamo unto sopra la durezza.
Dicottione di tamarigio fatta nel uino.
Cenere di chiocciole grosse beuto con mele, seme di lino, & d'ortica.
Sterco di capra impiastrato.
Radice di dragontea pesta & applicata.
Succhio di ciclamino messo nelli unguenti.
Succhio di centaurea minore, & la sua dicottione cosi dentro come di fuore.

Mentagreca applicata con olio di gigli azurri.
Olio di gigli azurri applicato sopra la durezza.
Phillite presa in qual si uogli modo.
Ossimele fatto con fiori di ginestra beuto.
Conserua fatta con fiori di ginestra usata spesso.
Dicottione di scorze di frangola presa come si legge nel suo discorso.
Aceto squillitico beuto.

Alle oppilationi della milza.

Oppilatione di milza.

DI DIOSCORIDE.

Spica celtica beuta con uino.
Adianto in beuanda.
Trichomane beuta.

DEL MATTHIOLO.

Fiori di spico nardo, ouero di lauendula presi in qual si uogli modo.
Assaro preso in infusione.
Cubebe
Carpesio } *beuto in poluere.*
Radici di Enula beuta spesso in poluere con uino uecchio.
Olio { *di mandorle amare* / *Laurino* / *di seme di Carthamo* } *unto sopra la milza.*
Mumia beuta con dicottione di carni.
Polpa di Tamarindo inghiottita.
Brodo di ceci rossi beuto.
Lupini cotti & mangiati con ruta, & pepe.
Brodo di cauolo beuto.
Bietola mangiata con senape, & aceto.
Sio mangiato ne i cibi.
Succhio di ciclamino beuto al peso di due dramme con ossimelle.
Reobarbaro
Agarico } *messi nelle beuande.*
Gentiana, ouero la sua acqua distillata beuta.
Succhio ouero dicottione di centaurea minore beuta
Dicottione di radice d'iringo beuta.
Veronica
Menta greca
Maiorana
Phillite
Eupatorio commune
Cascata
Fragaria } *prese in qual si uogli modo.*
Dicottione ouero infusione di sena beuta.
Rosmarino mangiato con pane.
Fiori di lupolo aggionti nelle beuande.
Dicottione di frãgola presa come si legge nel suo discorso.
Quinta essenza di ferro scritta nel quinto libro nel suo discorso beuta al peso d'una dramma con acqua d'adianto, ouero d'aspleno, ouero di tamarigio.

Alle infiammagioni della milza.

Infiãmagione di milza.

DI DIOSCORIDE.

Iride illirica beuta con aceto.
Acoro beuto.
Spica Celtica beuta con uino.
Nardo montano nel modo medesimo.
Cenere di sarmẽti impiastrato cõ aceto, olio rosado, et ruta
Dicottione di tamarigio fatta nel uino beuta.
Seme di Vitice beuto.

A i dolori della milza.

Dolori di milza

DI DIOSCORIDE.

Dittamo beuto, & impiastrato di fuore.

DEL MATTHIOLO.

Olio { *di gigli azurri* / *Laurino* / *di gigli bianchi* } *unto sopra la milza.*
Phillite presa in qual si uogli modo.

Alla frigidezza della milza.

Frigidezza di milza.

DEL MATTHIOLO.

Ossimelle fatto con acoro beuto.
Cubebe masticate, & inghiottite.

Acqua di cinnamomo distillata beuta.
Balsamo artificiale beuto, & applicato di fuore.
Olio di mandorle amare beuto, & unto.
Olio laurino unto.
Reobarbaro / Agarico } *preso in qual si uogli modo.*
Menta greca applicata con olio di gigli azurri.
Radice d'imperatoria beuta in poluere.
Rosmarino mangiato con pane.
Phillite usata in qual si uogli modo.

A sminuire la milza.

Sminuire la milza.

DI DIOSCORIDE.

Iride illirica beuta nell'aceto.
Acoro beuto con acqua.
Spica { *Celtica / Montana* } *beuta nel uino.*
Dicottione di tamarigio beuta.
Seme di uitice beuto.
Dicottione di ciclamino secondo beuta quaranta giorni continui.
Sagapeno beuto.
Ammoniaco beuto al peso di una dramma.
Chamedrio beuto con aceto.
Nasturzo beuto.
Dicottione di polio beuta con aceto.
Succhio di pan porcino unto di sopra.
Seme di cappari beuto al peso di due dramme con uino per 40. giorni continui.
Radici di cappari presa nel modo medesimo.
Lepidio impiastrato con radice di enula.
Foglie di hedera tenere cotte nel uino oueramento secche impiastrate con pane.
Isatide saluatica tanto beuta quãto impiastrata di fuore.
Agarico tolto al peso di una dramma con aceto melato.
Rhapontico preso per bocca.
Radice di smirnio mangiata.
Radice di Gentiana presa al peso di due dramme.
Aristologia tonda beuta.
Dicottione di radice di cocodrillio beuta.
Hissopo impiastrato con fichi secchi & nitro.
Tragorigano beuto con aceto.
Pulegio impiastrato con sale.
Sisone beuto.
Succhio di peucedano preso per bocca.
Vischio cotto con calcina & pietra gagate impiastrato.
Teucrio beuto cõ aceto inacquato, et impiastrato cõ fichi.
Radici di leucoio applicate con aceto.
Radice di nimphea beuta con il uino.
Foglie di aspleno beute, oueramente la sua decottione beuta quaranta giorni con aceto ouerramente le foglie impiastrate con aceto.
Seme di bunio beuto.
Hemionite beuta con aceto.
Seme di rubia beuto con aceto melato.
Foglie di lonchite seconda beuta con aceto.
Foglie di betonica beute con aceto melato.
Radice di polemonia beute con acqua.
Seme di periclimeno beuto nel uino per quaranta giorni continui.
Seme di xiride preso con aceto.
Radice di anchusa beuta con acqua melata.
Ortica impiastrata.
Trichomane beuta.
Vino scillino beuto spesso.
Ghianda vnguentaria beuta con farina di orobi in acqua melata.
Brionia beuta per trenta giorni continui nell'aceto al peso di tre oboli, oueramente impiastrata cõ fichi secchi.
Cime tenere et primaticcie di uite nera cotte et mãgiate.
Radice di felce maschio beuta.
Acqua, oueramente uino in cui sia piu uolte stato spento ferro ouero acciaio affocato beuto.

Alcionio terzo beuto.
Corallo beuto con acqua.
Pietra assia impiastrata con calcina uiua, & aceto.
Cote uassia limata con ferro beuta con aceto.

DEL MATTHIOLO.

Radice d'enola beuta in poluere spesse uolte cõ uino bianco uecchio.
Terebentina cosi di larice come di terebintho inghiottita.
Dicottione di corteccia di frassino beuta.
Rami di tamarigio pesti in poluere, & applicati con aceto
Noci moscade masticate & inghiottite.
Orobo mangiato cotto da digiuno.
Seme di ruchetta beuto in poluere.
Succhio d'hedera minore beuto con uino brusco.
Reubarbaro / Agarico } *preso in qual si uogli modo.*
Menta greca impiastrata con olio di gigli azurri.
Phillite presa come si uoglia.
Dicottione d'eupatorio volgare / Dicottioni di fiori di lupoli / Dicottione di cuscuta } *beuta.*
Coralli beuti spesso.

VENTRE.

A i dolori colici.

Dolori colici.

DI DIOSCORIDE.

MANDORLE *amare beute.*
Chiocciole terrestri trite con il suo guscio et beute con uino.
Lodole arrostite mangiate ne i cibi.
Osso di calcagno di porco brusciato fin che diuenti bianco beuto done il dolore uenga per uentosità.
Boturo messo ne i cristeri oue il budello fusse ulcerato.
Sterco di gallina beuto con uino, oueramento con aceto.
Dicottione di ruta fattone cristeri.
Petrosello beuto.
Coloquintida messa ne i cristeri.
Dicottione di cartamo messa con li cristeri.

DEL MATTHIOLO.

Galanga beute.
Cubebe beuta in poluere.
Olio { *di seme di cartamo / laurino / Di mandorle dolci & amare / Di anime di persichi / Di noci communi* } *tanto beuto quanto unto di fuora.*
Acqua di cinnamomo beuta.
Balsamo artificiale preso per bocca.
Olio d'oliue beuto caldo con altrettanta maluagia.
Olio di ricino beuto & unto di fuore.
Succino beuto con acqua tepida.
Olio nostro di scorpioni unto.
Acqua in cui sia stata lauata la uerga d'un ceruo.
Corna di ceruo tenere tagliate in fette & secche nel forno & beute in poluere con mirrha, & con pepe.
Sterco di lupo che non habbi tocco terra, beuto con uino bianco ouero acqua, & parimente legato in su'l uentre
Seme di cauolo trito grossamẽte, & di poi bollito in brodo di carne, & beuto con l'istesso brodo.
Brodo di cauolo cotto con un gallo uecchio beuto.
Succhio di ciclamino messo ne i cristeri al peso di tre dramme.
Imperatoria trita & beuta con eletissimo uino.
Serapino beuto, ouero messo ne i cristeri.
Fiori di verbasco beuti in poluere.
Trinitas herba presa in poluere.
Seme di ricino cotto in brodo d'un gallo beuto.
Coloquintida messa ne i cristeri.
Poluere di foglie di momordica beuto.
Quinta assenza nostra beuta, & messa ne i cristeri.
Anthimonio hiacinthino nostro preso al peso di tre grani.
Gagate pietra beuta sette giorni continui al peso de una dramma.

Dolori di budella.

DI DIOSCORIDE.

Alli dolori delle budella.

Iri de illirica beuta.
Acoro preso in dicottione.
Radici di meo composte trite con mele, mangiate.
Cardamomo beuto con acqua.
Legno aloe beuto nel modo medesimo.
Noci communi abbrusciate con la scorza & messe poluerizate sopra l'ombilico.
Dicottione di fichi secchi fatta con ruta, & vsata ne i cristeri.
Foglie di alimo beute cō acqua melata al peso d'una drāma.
Zafferano beuto.
Seme di dauco preso con uino.
Radici di libanotide tolte dentro.
Seme di ferula tolta per bocca.
Succhio di peucedano beuto in uno ouo.
Dicottione di melissa vsata ne i cristeri.
Castoreo beuto.
Boturo messo ne i cristeri.
Serpillo beuto.
Dicottione di calamento beuta.
Radici d'iringo beute.
Cera presa in sorgoli caldi.
Ammi beuto con vino.
Sembola cotta in dicottione di ruta & impiastrata.
Miglio scaldato & messo in sacchetti & applicato.
Farina di orobi infusa in aceto, & posta sopra al dolore.
Seme di sisembro beuto nel uino.
Pepe beuto con foglie tenere di lauro.
Scilla composta in lettouaro.
Rhapontico beuto.
Dicottione di maiorana beuta.
Radice di centaurea maggiore presa in poluere.
Dicottione di ruta fatta con aneto secco beuta.
Panace beuto con uino.
Dicottione di foglie, & di seme d'aneto beuta.
Seme & radice diligustico presi in poluere.
Dicottione di comino usata con olio ne i cristeri.
Foglie di phalangio, & parimente i fiori, & il seme beuto.
Centoncolo beuto con uino austero.
Foglie, & fiori di coniza beuti.
Radice di peonia beuta nel uino.
Bunio saluatico beuto.
Acqua marina fomentata.
Chamepitio beuto.
Dicottione di gramigna beuta.
Foglie di laureola date à bere.
Sale scaldato al fuoco, & applicato con sacchetti di tela.
Nitro beuto con acqua melata insieme con comino.
Seme di seseli massiliense beuto con uino.
Radici d'asclepiade beute nel uino.
Alisma beuta per se stessa, oueramente beuta con il pari peso di seme di dauco.
Osso della giontura del calcagno del porco brusciato sin che sia bianco beuto.
Dicottione di seme di lino vsata ne i cristeri.
Agarico preso al peso di due dramme.

DEL MATTHIOLO.

Olio { *d'oliue beuto con maluagia & fattone cristeri.* / *di mandorle dolci beuto al peso di sei once.* / *Laurino unto sopra'l corpo.* }

Dicottione di fiori di erica beuta.
Animelle di noccioli di persiche masticate & inghiottite.
Brodo di chiocciole lesse beuto.
Miglio insieme con sale, & fiori di chamamilla posto in un sacchetto, & scaldato sopra'l uentre.
Brodo di caualli cotto con un gallo vecchio beuto.
Succhio di ciclamino messo ne i cristeri al peso di tre dramme.

Chelidonia maggiore pesta con la radice & scaldata con olio di chamamilla, & messa sopra l'ombilico.

Radice { *di dittamo bianco* / *d'Imperatoria* / *di uencetosco* / *di zedoaria.* } *beuta con eletissimo vino.*

Mentastro preso in qual si uoglia modo.
Fiori di uerbasco beuti in poluere con uino.
Trinitas herba, ouero la sua acqua distillata beuta.
Momordica beuta in poluere.

Disenteria.

Alla disenteria.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di aspalato vsata ne i cristeri.
Mirrha inghiottita alla quantità d'una faua.
Foglie di leutisco beute.
Scorza di pezzo beuta.
Macero preso in beuanda.
Foglie, & radici di paliuro beute.
Frutti d'ossiacantha mangiati ouero beuti.
Frutti di rouo canino mangiati.
Foglie & fiori di cisto beuti.
Hipocistide beuta.
Ladano beuto con uino vecchio.
Frutti di rose presi in poluere.
Licio beuto.
Acatia presa per bocca.
Scorza sottile delle ghiande cotta & beuta.
Scorza sottile interiore di castagne presa nell'istesso modo
Galle immature trite, & beute oueramente impiastrate sopra al corpo.
Dicottione di foglie di somachi vsata ne i cristeri, & parimente beuta.
Seme del medesimo poluerizato, & sparso sopra i cibi.
Inuoglio di dattoli (cioè palma elata) tanto beuto, quanto vsato ne i cristeri.
Fiocini di melagrani bruschi secchi, beuti in poluere, & cotti nelle decottioni fatte per sedervi dentro.
Seme, & foglie di mirto beuti.
Mele cotogne mangiate crude & cotte, & parimente beutone il vino loro.
Peri tanto domestichi quanto saluatichi mangiati.
Nespole mangiate ne i cibi.
Frutti di loto albero beuti, ouer amente mangiati.
Coraole mangiate ne i cibi, ouer amente con sapa.
Sorbe secche prese in qual si uoglia modo.
Prugnole saluatiche mangiate.
Carobole mangiate.
Chiocciole terrestri brasciate insieme con il suo guscio, & date à bere in poluere.
Sangue di lepre fritto, & mangiato.
Salamuoia di pesce messa ne i cristeri.
Corno di ceruo beuto al peso di due cucchiari.
Cera data ne i sorgoli.
Latte in cui sieno state spente pietre di fiumi affocate.

Caglio { *Di lepre* / *Di cauallo* } *beuto nel vino.*

Sparagi domestici lessi & mangiati ne i cibi, mitigano il dolore.
Radice Idea beuta.
Succhio cauato dalla radice di Althea cotta beuto.
Radici di alcea beute nel uino ouero nell'acqua.
Phillite (cioè lingua ceruina) beuta.
Procacchia, (cioè portulaca) cotta tanto che si disfaccia, beuta ò mangiata.
Dicottione di piantagine messa con i cristeri.
Succhio di coda di cauallo beuto.
Seuo di capra dato con farina d'orzo & foglie, o seme di Melissa beuta. (somacchi.
Tragio quale si rassēbra alla scolopēdria lesso, & beuto.
Faue cotte in acqua & aceto, mangiate.
Radice di alisma beuta con altrettanto seme di pastinaca saluatica.

Seme di rombice, ouerameste d'accetosa beuto nel Vino ouerameste nell'acqua.
Lisimachia data à bere.
Cime di trago fino à dieci beute nel uino.
Clematide (cioè prouenca) beuta nel uino.
Dicottione di stebe messa con i cristeri.
Seme di limonio beuto nel uino.
Dicottione di elatine beuta.
Radice di polemonia beuta con uino.
Foglie, & seme d'eupatorio in vino.
Radice di Nimphea secca presa in poluere con uino.
Sempreuiuo maggiore preso con Vino.
Sangue { Di bosco, Di capra, Di lepre, Di ceruo } fritto in la padella & mangiato.
Succhio di foglie, & uitieci di uite beuto.
Dicottione di uinaccia beuta.
Vinaccinoli fatti in poluere, & beuti.
Vua passa bianca mangiata con i suoi uinaccioli.
Agresto messo ne i cristeri.
Vino di lambrusca, Vino di mele cotogne, Vino di roso } beuto.
Terra lennia (cioè terra sigillata) beuta.
Salamuoia messa ne i cristeri in quelle disenterie doue sieno Vlcere nelle budella.
Scordio preso con acqua melata al peso di due dramme.
Fiori di Hedera carpiti con tre dita della mano beuti nel Vino due volte il giorno.

DEL MATTHIOLO.

Olio di lentisco messo ne i cristeri.
Olio rosado omphacino beuto, & messo ne i cristeri.
Bolo Armeno beuto con coralli, mastice, corno di ceruo, & pietra ematite.
Gusci di pine cotti in fortissimo aceto, & presone il fumo con il sedere.
Mastico beuta.
Succhio di millefoglio beuto, & messo ne i cristeri, ouero la poluere dell'herba usata similmente.
Potentilla beuta, & portata verde nelle scarpe sotto le nude piante.
Trocisci di Succino beuti.
Vino di crespino beuto.
Vua spina, Ribes volgare } in qual si uogli modo.
Acqua di fiori di ligustro beuta.
Zucchero rosado Vecchio mangiato.
Seme di rose, lanugine, & frutto beuto.
Licio posto ne i cristeri.
Acqua di foglie di quercia beuta.
Ghiande, galle, & foglie di quercia prese in beuanda & poste ne i cristeri.
Frutti di faggio mangiati.
Corteccia rossa di castagne la piu sottile beuta.
Melagrani secchi nel forno, & dati in poluere a bere.
Cōserua di fiori di melagrani mangiata spesso da digiuno.
Succhio di bacche di mirto cotto con zucchero per condimento de cibi.
Ceregie amarine, ouero marasche secche, & condite con zucchero.
Pomi bruschi mangiati cotti sotto le ceneri.
Mele cotogne cotte nel medesimo modo, & mangiate da digiuno.
Vino di mele cotogne, ouero la miua preso per bocca, & il lor olio unto sopra'l uentre.
Cotognata mangiata auanti pasto.
Succhio di mele cotogne in cui sia cotto dentro coralli rossi, seme di rose rosse, Reubarbaro, hipocistide, & acacia beuto.
Pere acerbe, & saluatiche arrostite sotto le ceneri.
Nespole, Cornole, More immature secche } mangiate crude, & condite con zucchero.
Chiocciole abbrusciate con i gusci insieme con poluere di galla immatura, & pepe bianco sparse sopra a i cibi, ouero beute con uino brusco.
Carne di lepre arrostita.
Sangue di lepre caldo cotto con farina d'orzo & mangiato.
Sterco di lepre beuto in poluere.
Verga di ceruo beuta con uino brusco.
Vuoua di galline cotte dure nell'aceto, & mangiate.
Sangue di ceruo messo ne i cristeri.
Sterco bianco di cane beuto con latte in cui sieno stati spenti ciottoli di fiume affocati.
Riso cotto nel sudetto latte mangiato.
Dicottione del medesimo messa ne i cristeri.
Fiori di panicole di saggina beuti in poluere.
Gusci di grani di miglio incorporati con tuorli d'oua, & cotti sopra una tegola & mangiati.
Amido usato ne i cibi.
Seme di rombice beuto.
Procacchia cotta ne i cibi.
Radice { di bistorta, di tormentilla, di gariofilata } presa in poluere & in beuanda.
Panicole di lagopo usate per sorbire il sedere.
Seme di piantagine trito, et incorporato con tuorli d'oua, & cotto sopra una tegola & mangiato.
Latte di trasi fatto con acqua acciaiata beuto.
Bursa pastoris cotta con piantagine in acqua piouana, & beutone la dicottione con bolo armeno.
Reobarbaro abbrustolato, & beuto trito in poluere al peso di due dramme con Vino acerbo, & succhio di piantagine.
Gomma di tragacantha arrostita, & beuta con Vino di mele cotogne, ouero messa ne i cristeri.
Fiore del sole beuto in poluere insieme con le radici con Vino brusco.
Acqua d'aparine beuta.
Gnaphalio beuto con uino acerbo.
Coniza terza beuta ogni giorno al peso d'Vna dramma con uino uermiglio.
Fiori di palmachristi minore beuti con acqua di piātagine.
Foglie di canape poluerizate, & mangiate con tuorli d'uoua.
Lunaria minore presa in qual si uogli modo.
Olio d'hiperico unto caldo in su'l ventre.
Pirola, Pilosella, Fragaria } beute con uino brusco.
Fiori d'amaranto porporeo presi nel medesimo modo.
Vino di melagrani bruschi beuto cō acqua di piātagine.
Bolo armeno beuto, & messo ne i cristeri.
Coralli, Cristallo } sottilmente triti, & beuti.

A ristagnare il corpo.

Stagnare il corpo.

DI DIOSCORIDE.

Caglio di lepre beuto.
Latte in cui sieno stati spenti ciottoli marini affocati.
Cascio lesso, & dipoi arrostito mangiato.
Sterco di cane colto ne i giorni canicolari & beuto con acqua.
Pane di farina di grano secco di lungo tempo mangiato.
Farina d'orzo impiastrata cō bacche di mirto o con peri saluatichi, o con gusci di melagrano.
Polte di farina di spelta, di uena & di miglio mangiata.
Riso mangiato ne i cibi.
Lenticchie cotte con la loro scorza & mangiate, & massimamente cotte nell'aceto con altre cose costrettiue,

Seme di rombice overamente d'acotosa beuto.
Braffica (cioè Cavolo) cotto longamente.
Bietola nera cotta con la sua radice, & lenticchie mangiata.
Piantagine lessa in aceto & mangiata con sale, & parimente il seme beuto nel vino, & ancho messa ne i cristeri.
Endiuia, & cicorea mangiate ne i cibi.
Succhio di condrilla cotto, & beuto.
Lente faluatica tolta in qual si vogli modo.
Acino beuto.
Aniso dato à bere.
Anetho preso in poluere.
Apio usato ne i cibi.
Phillite (cioè lingua ceruina) data in beuanda.
Radici di acantho beute.
Finocchio faluatico beuto.
Ruta mangiata ouero beuta.
Testicolo cognominato ferapio dato à bere.
Radice di peonia beuta con vino.
Dicottione di althea beuta.
Radice di Alisma presa in beuanda.
Succhio di poligono beuto.
Clematide prima beuta nel vino.
Lagopo preso con vino, ouero con acqua oue fosse febre.
Radice di xiride beuta in vino melato.
Foglie di Anchusa date a bere nel vino.
Dicottione di rami di rovo beuta.
Dicottione di radici di cinquefoglio tolta per bocca.
Phenice beuta in Vino austero.
Radice Idea beuta.
Seme di Giunco, & spetialmente del marino fritto, & beuto in vino inacquato.
Radice di astragalo beuta nel vino.
Radice di Hiacintho beuta.
Seme di papauero nero beuto con vino.
Radice di Verbasco, & parimente i fiori in beuanda.
Fiori di lambrusca dati à bere.
Vino di melagrani bruschi beuto.
Rubrica sinopica beuta in uno Vuovo, ouero messa ne i cristeri.
Feccia di vino impiastrata.
Sempreuiuo maggiore beuto con vino.
Dicottione di Adianto beuta.
Dicottione di Trichomane beuta.
Aceto cotto ne i cibi.

DEL MATTHIOLO.

Infusione di mosco arboreo fatta in vino beuta.
Incenso beuto, & messo ne i cristeri.
Nespole
Sorbe } *mangiate.*
Cornole
Pere faluatiche
Noce moscada arrostita sotto la cenere.
Guscì di nocciaole triti & beuti con vino brusco.
Riso abbrustolato, & cotto in latte in cui sieno stati spenti ciottoli di fiume affocati.
Seme di lapatio acuto beuto.
Garofani abbrustolati beuti in poluere.
Seme di coriandoli beuto con acqua.
Panicole di lagopo foglie & seme beute con vino brusco ouero di melagrani.
Potentilla beuta ouero portata verde nelle scarpe sotto le nude piante.
Fragaria beuta con le radici.
Sorbastrella, ouero sanguisorba Usata in qual si vogli modo.
Polmonaria seconda beuta.
Vino di melagrani brusco beuto.
Bolo Armeno preso per bocca, & messo ne i cristeri.

A i flussi vecchi del corpo.

Flussi vecchi.

DI DIOSCORIDE.

Sangue { *di becco* / *di capra* / *di lepre* / *di ceruo* } *fritto nella padella & mangiato.*

DEL MATTHIOLO.

Mastice beuta.
Noce moscada arrostita presa in poluere.
Corteccia di tamarigio beuta.
Seme di Rombice beuto con vino vermiglio.
Fiori di panicole di sagina beuti con vino di melagrani.
Garofani arrostiti, & poluerizati sopra a i cibi.
Pirola
Pilosella } *Usata in qual si vogli modo.*
Fragaria
Potentilla

Alla stittichezza del petto.

Stittichezza.

DI DIOSCORIDE.

Ciregie dolci mangiate.
Mele dolci.
Pesche mangiate da digiuno.
More mature.
Fichi ben maturi.
Riccio marino mangiato ne i cibi.
Brodo di gongole, & di telline.
Sepia aconcia in brodo.
Siluro pesce mangiato.
Dicottione di Gobio pesce beuta.
Brodo Uniuersalmente di tutti i pesci beuto con vino.
Brodo di galli, & di galline vecchie beuto.
Latte beuto copiosamente.
Siero di latte beuto.
Cascio fresco usato ne i cibi.
Boturo mangiato, & beuto.
Midolla di ossa Usata ne i cibi.
Ceci mangiati cotti.
Rombice
Blito
Malua
Atriplice } *cotta & mangiata ne i cibi.*
Bietola bianca
Sparago
Lattuga
Brassica (cioè cauolo) bollita leggiermente, & mangiata.
Tragorigano beuto.

Alle ventosità delle budella.

Vētosità

DI DIOSCORIDE.

Farina di grano impiastrata con succhio di iusquiamo.
Farina d'orzo applicata con seme di lino, & di fiengreco.
Seme di basilico beuto.
Rhapontico dato a bere.
Dicottione di foglie, & di seme d'anetho beuta.
Dicottione di comino usata ne i cristeri con olio, oueramente il seme macerato con farina di orzo, olio, & acqua, & impiastrato.
Liquore di peucedano beuto in uno ouo.
Dicottione di chamamilla beuta.

DEL MATTHIOLO.

Cubebe masticate, & inghiottite.
Acqua distillata di cinnamomo beuta.
Calamo aromatico Volgare preso in poluere.
Balsamo artificiale di tutte tre le distillationi beuto.
Olio di ricino beuto.
Mumia presa con dicottione di carui.
Miglio arrostito nella padella, & applicato caldo con sale in un sacchetto.
Sisembro in qual si vogli modo beuto.
Quinta essenza nostra beuta al peso di meza oncia per volta.

A i vermini

Vermini larghi.

A i uermini larghi del corpo.

DI DIOSCORIDE.

Cardamomo beuto.
Dicottione di radici di melagrano beuta.
Noci communi mangiate copiosamente.
Dicottione di radici di moro beuta.
Aglio dato à bere ouer mangiato.
Radice di chamcleone bianco beuta con dicottione di origano, & di castoreo al peso d'vno acetabolo.
Radice di felce femina beuta con mele al peso di tre dramme.
Seme di melanthio beuto, & messo sopra l'omblico con acqua.
Vetriolo tolto per bocca al peso d'vna dramma oueramente sorbito con mele.
Foglie & seme d'heliotropio maggiore dati à bere con hissopo, nasturtio, & nitro.

Vermini lunghi.

A uermini lunghi del corpo.

DI DIOSCORIDE.

Farini di lupini tolta con mele, & beuta con aceto, pepe, & ruta.
Seme di canoli beuto.
Succhio di procacchia (cioè portulaca) beuto & parimente il seme.
Seme & foglie di nasturtio in beuanda.
Assenzo marino preso per se solo oueramente cotto con riso & preso con mele.
Assenzo santonico tolto similmente.
Hissopo dato con mele.
Menta beuta.
Dicottione di calamento beuta con mele, & con sale.
Thimo beuto.
Thimbra data à bere,
Dicottione di ruta beuta.
Coriandoli beuti con sapa.
Anchusa terza beuta con hissopo, & nasturtio.
Vino d'assenzo dato à bere.
Sempreuiuo maggiore beuto con uino.
Radice di felce femina beuta con uino al peso, di tre drāme, ma bisogna che primo mangino i patienti vn poco di aglio.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di radice d'iride beuta.
Succhio di radici d'enola beuto ouero la dicottione.
Mirrha presa in poluere.
Vernice da scrittori tolta con uino.
Cime di lauro beute trite con calamento & sale.
Vino di crespino beuto con acqua di gramigna, ò di procacchia.
Foglie di persico fresche peste, & applicate sopra'l uentre
Succhio di limoni lambiccato, & crudo beuto.
Acqua di fiori di prugnole beute.
Sebesteni mangiati crudi.
Seme di cauolo beuto.
Bietola bianca mangiata con aglio.
Sisembro preso in poluere, & in dicottione.
Seme di ruchetta beuto.
Corteccia di radici di moro presa con uino.
Olio nostro di Scorpioni beutone tre gocciole con uino, & unto a i polsi, & all'ombilico.
Corno di ceruo preso con mele.
Orina di porco cignale mescolata con altrettanto olio, & sospesa al fumo nella sua istessa vescica tanto che se ingrossi come mele, vnta al naso, & all'ombilico.
Dicottione di segala beuta con poluere di coriandoli.
Lupini mangiati, & impiastrati sul corpo.
Seme di nagoni beuto con succhio di limoni ouero d'aranti acerbi.
Radice di morsus diaboli beuta in poluere.
Acqua distillata di radici di gentiana beuta.
Radici di cruciata peste, & impiastrate sul corpo.

Agarico
Reubarbaro
Assenzo
Abrotano
Marrobio
} *preso in qual si vogli modo.*

Centaurea minore beuta con mele al peso d'una dramma.
Aloe beuto con latte ouer con mele, ouero incorporato con fiele di bue, & aceto posto sopra l'ombilico.
Hissopo beuto con mele, & un poco di nitro.
Mentastro beuto con aceto.
Succhio di menta greca beuto, & applicato in sul corpo.
Succhio di galega beuto, ouero l'herba fresca fritta in olio di mandorle amare, & applicata in su'l corpo.
Seme di gittone beuto in poluere, & applicato in su'l corpo con fiele di bue, & aceto.
Radici di vincetosco beute con radici di dittamo bianco.
Dicottione di cardo benedetto beuta, ouero la sua acqua distillatà.
Succhio di chamedrio beuto, ouero l'infusione fatta nel uino dell'herba fiorita.
Seme di securidaca beuto con liscia dolce.
Infusione di fiori d'herba giulia fatta nel uino beuta.

Tanaceto
Parthenio
} *preso in qual si uogli modo.*

Dicottione di canape beuta.
Olio di fiori d'hipperico beuto alla misura d'un cucchiaro
Dicottione di radici di tormētilla ouero di bistorta beuta.
Succhio d'eupatorio volgare preso in pilule,
Corallina presa con sapa al peso d'una dramma.
Seme di lupoli beuto trito.
Olio di coloquintida unto all'ombilico.
Argento uiuo beuto al peso di mezo scropulo.
Olio di uitriolo beuto con uino al peso di sei grani.

Flussi di corpo causati dalle medicine.

A i flussi di corpo causati da medicine troppo gagliarde.

DI DIOSCORIDE.

Ventriglio di gallo uecchio salato di lungo tempo secco all'ombra, & beuto.

Ferite di budella.

Alle ferite dalle budella.

DI DIOSCORIDE.

Cauda equina con le radici beuta con acqua.

DEL MATTHIOLO.

Sterco di lepre con i peli della pancia cotti nel mele, & mangiati spesso alla quantità d'una faua.
Olio di lombrichi terrestri mescolato con balsamo artificiale, & unto alla ferita.
Acqua di radici di ciclamino beuta con zucchero.
Lingua serpentina beuta con acqua di cauda equina.
Dicottione di hedera terrestre beuta come si legge nel suo discorso.

Consolida Minore
Sanicula
Orecchia d'orso
Pelosella
Virga aurea
Potentilla
Stellaria
} *prese in beuande.*

Beuanda in pirola vsata come si legge nel discorso del limonio.
Foglie di momordica prese in poluere al peso d'una dramma con acqua di piantagine ouero di cauda equina.

Vlcere di budella.

All'ulcere della budella.

DI DIOSCORIDE.

Latte scaldato con ciottoli di fiume affocati, & usato nei cristeri.
Saphiro pietra beuto.

DEL MATTHIOLO.

Consolida minore, & mezana
Sanicula
Orecchia d'orso
Pelosella
Pirola
} *beute, & messe ne i cristeri.*

Setole & fessure.

SEDERE.

Alle setole ouero fessure del budello.

DI DIOSCORIDE.

Pece liquida impiastrato al luogo.
Morco de olio cotto in vaso di rame fino che si spessisca, & unta al luogo.
Seme di uitice applicato con acqua.
Granchi di fiume brusciati & incorporati con mele.
Radice di dissaco cotta nel uino, & dipoi pesta, & applicata al luogo.
Fiori di leucoio incorporati cō cera, & fattone impiastro.
Fiori di lambrusca impiastrati.
Piombo lauato applicato in sul male.

DEL MATTHIOLO.

Vernice da scrittori unta con olio rosado & mirtino.
Granchi di fiumi secchi & poluerizati.
Olio di tuorli d'uoua unto al male.
Foglie di piantagine fresche peste, & applicate.
Verbasco di tutte le spetie messo nelle lauande & applicato in poluere.
Difrige messo nelli ungoenti, & sparso in poluere.

Vlcere del sedere.

Alle ulcere del sedere.

DI DIOSCORIDE.

Incenso incorporato con latte & applicato sopra fila di tela.
Succhio di melagrani bruschi cotto con mele & applicato al male.
Esipo messo nel luogo, oue sia bisogno di mollificare, & incarnare.
Piombo lauato unto al male.

DEL MATHIOLO.

Aloe applicato in poluere.
Consolida minore
Morandola
Sanicula
Orecchia d'orso
Pelosella
Pirola
Verbaschi tutti
} applicati in poluere & messi nelle lauande.
Pompholige
Diphrige
Precipitato
Piombo abbrusciato
} posti nelli unguenti & applicati in poluere.

Posteme del sedere.

Alle posteme del sedere.

DI DIOSCORIDE.

Mele cotogne crude messe nelli impiastri.
Rossi di uuoui arrostiti, & impiastrati con croco, & olio rosado.
Aloe applicata con sapa.
Cenere di seme di anetho brusciato.
Libanote impiastrata.
Foglie di ballote cotte sotto la cenere calda, & applicate.
Foglie di roui impiastrate.
Helsine messa sopra al male.
Radice di cinque foglio pesta.
Cenere di sarmenti, & di uinaccia applicato con aceto.
Ruggine di ferro poluerizata.
Piombo brusciato posto in sul male.
Sandaracha minerale unto con olio rosado.
Grascia di porco unto.
Croco messo nelli impiastri.

DEL MATTHIOLO.

Olio di seme di lino unto.
Foglie di piantagine fresche peste & applicate.
Foglie di qual si uoglia uerbasco, & il lor succhio.

Infiammagioni del sedere.

All'infiammagioni del sedere.

DI DIOSCORIDE.

Lenticchie incorporate con meliloto, rose, mele cotogne, & gusti di melagrano.
Succhio di cicerbita posto sopra al male.
Meliloto applicato con fiengreco, seme di lino & sapa.
Libanote impastrata.
Radice di althea cotta & impiastrata.
Radice di simphito maggiore impiastrata con foglie di senecione.
Foglie & fiori di senecione applicate con un poco di uino.

DEL MATTHIOLO.

Foglie di piantagine
Foglie di uerbasco,
} trite fresche & applicate.

Durezze del sedere.

Alle durezze del sedere.

DI DIOSCORIDE.

Pece liquida applicata.

Vscire del budello.

Al budello uscito fuori.

DI DIOSCORIDE.

Succhio & foglie di lentisco applicate.
Dicottione di mele cotogne, in cui segga il patiente.
Torpedine pesce messa sopra il luogo.
Succhio di pan porcino cotto fino che si spessisca, & applicato.
Fiori celesti d'anagallide impiastrati.
Aster attico impiastrato.
Aceto applicato ne i fomenti.
Salamoia acetosa sedendouisi dentro.

DEL MATTHIOLO.

Mastice poluerizata per sopra.
Gusci di chiocciole brusciati, & applicati in poluere.
Foglie di piantagine trite, & impiastrate.
Fiori, & seme di uerbasco poluerizati, & impiastrati con terebentina, & fiori di chamamilla posti sopra à i carboni, & riceutone il fumo con il sedere.
Succhio di ebolo applicato.
Dicottione di uerbasco, & di seme di lino sedendouisi dentro.

Tenasmo

Al tenasmo.

DI DIOSCORIDE.

Latte di pecora, di capra ò di uacca scaldato con ciottoli di fiume, & affocati, & fattone cristeri.
Dicottione di seme di fiengreco messa con i cristerii.
Seme di lino applicato in qual si uogli modo.
Farina di orobi macerata con uino.

DEL MATTHIOLO.

Incenso fumentato con colophonia.
Terebentina fomentata con fiori di chamamilla & di uerbasco.

Porri pendenti.

A i porri pendenti del sedere.

DI DIOSCORIDE.

Fiele di capro saluatico applicato.
Sterco di pecora onto con aceto.
Aceto applicato al luogo.

DEL MATTHIOLO.

Foglie di piantagine peste, & applicate.

Dolori di maroelle

A pronocar le marouelle.

DI DIOSCORIDE.

Cipolla fregata al sedere.

DEL MATTHIOLO.

Foglie di fico fregate.
Radice di ciclamino fregata, ouero il suo succhio applicato con lana.
Fiele di boe applicato nel medesimo modo.

Pronocare marouelle.

Al dolore delle marouelle.

DEL MATTHIOLO.

Olio { di noci indiane / di seme di lino / d'animelle di persichi / d'anime d'armeniache } unto al luogo.

Piantagine fresca trita, & applicata.
Radice di giglio bianco cotto, & incorporato con butiro crudo, grasso di gallina, & farina di seme di lino impiastrata.
Foglie di porri cotte & fattone impiastro.
Radice di dragontea cotta, & applicata.
Radice di Aro cotta, & applicata con olio di seme di lino.
Vnguento di scropholaria fatto & applicato come si legge nel suo discorso.

Foglie

Foglie, & fiori di qual si uogli uerbasco cotte & applicate con boturo fresco.
Olio di momordica fatto con olio di mandorle dolci, ouero di seme di lino unto caldo.

Flusso di marouelle.

Al flusso delle marouelle.

DI DIOSCORIDE.

Aloe impiastrata con sapa.
Libanote impiastrata.
Foglie di rouo applicate sopra.
Dattoli applicati a modo d'impiastro.

DEL MATTHIOLO.

Vernice da scrittori applicata con olio rosado ouero mirtino.
Foglie di piantagine fresche trite, & applicate.
Cenere di panicole di lagopo poluerizato per sopra.
Foglie di uerbasco incorporate con tuorli d'voua insieme con foglie di prouenca, & di porri.
Dicottione di verbasco gittata sopra un pezzo di pietra di macina di molino affocata & presone il fumo col sedere.

Sanare le marouelle.

A guarire le marouelle.

DI DIOSCORIDE.

Seme di sommacchi applicato al luogo.
Dattoli impiastrati.
Dicottione di ononide (come dicono alcuni) beuto.
Piombo lauato messo sopra al male.
Pietra arabica poluerizata sopra.
Procacchia (cioè portulaca) ben cotta, & impiastrata.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di iride fomentata.

Dolore di reni.

RENI.

Al dolore delle reni.

DI DIOSCORIDE.

CArdamomo beuto con uino.
Spica celtica beuta impiastrata.
Dicottione d'amomo beuta.
Radice di canna unta con Aceto.
Gomma di tragacanta dissolta al peso d'una dramma in uino dolce con corno di ceruo brusciato, & lauato, & beuta con vno pochettino di allume scissile.
Succhio di peucedano beuto.
Vua passa bianca mangiata ne cibi.
Alcionio terzo beuto.
Dicottione di foglie di finocchio messa ne i cristeri.
Anagallide beuta.
Agarico preso al peso d'una dramma.
Succhio di regolitia beuto con uino passo.
Tordilio dato à bere.
Anthillide beuta.
Radice di peonia presa con uino.
Simphito petreo beuto con acqua.
Dicottione di anchusa fatta nell'acqua beuta.
Vino melitite beuto.

DEL MATTHIOLO.

Polpa di cassia solutiua presa con poluere di regolitia.
Olio di laurino.
Olio di mandorle dolci, & amare beuto.
Radici di philipendula presa in poluere.
Seme d'Althea seconda beuto.

Dolori di lombi.

A Dolori de i lombi.

DEL MATTHIOLO.

Foglie di enola impiastrate con uino.
Agarico preso in beuanda.

Renelle & pietre.

Alle renelle, & pietre delle reni.

DI DIOSCORIDE.

Spica { *Indiana*, *Celtica*, *Montana* } *date a bere.*

Foglie di lauro beute, ma molto piu efficace è la scorza della radice.
Gomma di ciregio beuta.
Scorza di radice di ononide beuta in poluere co'l uino.

Auiso beuto.
Seme di comino saluatico secondo dato à bere.
Dicottione d'artemisia fattone bagno da sederui dētro.
Dicottione di chamamilla usata nel modo medesimo, & parimente presa per bocca.
Foglie di parthenio beute.
Dicottione di radici d'althea in beuanda.
Dicottione di alisma data a bere.
Dicottione di amendue i triboli beuta.
Radice di rouo beuta.
Dicottione di radice di papauero cornuto beuta.
Foglie di ombilico di uenere beute insieme con le radici.
Vino di assenzo beuto.
Adianto tolto in beuanda.
Trichomane similmente beuta.
Vino melitite beuto continuamente.
Alcionio terzo beuto.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di radici d'Iride beuta.
Radici di iride condite & mangiate spesse uolte.
Radici di ualeriana prese con brodo di carne.
Carpesio preso nel modo medesimo.
Acqua di cinnamomo distillata beuta.
Polpa di cassia solutiua presa con dicottione di Regolitia ò con la poluere.
Balsamo artificiale di tutte le sorte beuto.
Dicottione di mosco terrestre fatta nel uino beuta.
Olio comune beuto caldo con maluagia.
Olio di mandorle dolci & amare beuto.
Bdellio preso in pilule ouero in beuanda.

Ragia di { *Terebintho*, *Larice*, *Abete* } *inghiottita al peso di una oncia.*

Osso di cranco humano beuto in poluere.
Seme di Frassino beuto con uino uecchio.
Acqua che distilla dal tronco pertugiato della Betula.
Acqua di foglie di quercia distillata beuta.
Cenere di fagiola unta ouero impiastrata con acqua & con aceto.
Gomma di ciregio beuta con uino.
Gomma di persico presa con succhio di raphano ò di limoni.
Olio d'animelle di noccioli di persico beuto.
Animelle di noccioli di Persico preso in poluere.
Succhio di limone beuto con maluagia.
Noccioli di Nespole beuti in poluere alla quantità d'un cucchiaro con uino bianco.
Vn guscio di chiocciola trouato à sorte pesto sottile & beuto.
Pietre di gamberi beute in poluere con uino.
Guscio di granchi di fiume trito & beuto con uino.
Cenere di Scorpioni preso con uino.
Olio di scorpioni unto caldo al pettinicchio.
Cenere d'vna lepre abbruciata tutta intiera beuto con uino.
Calli delle gambe de i caualli beuti triti.
Acqua di sterco humano lambicata, beuta.
Brodo di ceci rossi & neri beuto.
Brodo di cauolo preso caldo.
Radice d'hippolapato trita & beuta con uino.
Radice di anonide beuta trita con il uino & parimente la sua acqua lambiccata fatta & vsata come si legge nel suo discorso.
Teronica maggiore presa in qual si uogli modo.
Radice di dittamo bianco beuta al peso di due dramme con elettissimo uino.
Radici di philipendula presa in poluere.
Tanaceto in qual si uogli modo.
Seme d'hiperico beuto con uino.
Poligono minore, & il suo seme preso in poluere.
Olio di flammula paratto, & usato come si legge nel suo discorso.

Fiori di consolida reale beuti.
Dicottione di sassifragia bianca ouero le granella bianche che produce ella attorno alle radici mangiate fresche alla quantità d'vn cucchiaro.
Sassifragia maggiore beuta cō uino al peso d'una drāma.
Radici di pimpinella sassifragia beute in poluere.
Vino di bacche d'halicacabo beuto al peso di quattro oncie.
Dicottione di radice di primauera beuta.
Seme di ginestra tolto in beuanda.
Acqua distillata di ginestra beuta.
Conserua di fiori di ginestra vsata spesso.
Olio di vetriuolo preso per bocca con uino al peso d'vno scropulo.

Vlcere nelle reni.

All'ulcere delle reni.

DI DIOSCORIDE.

Latte d'ogni sorte beuto.
Radici di piantagine beute con uino passo insieme con le foglie.
Vna passa bianca vsata ne i cibi.
Vino melitite beuto continuamente.

DEL MATTHIOLO.

Pinocchi pesti, & incorporati con zucchero & mele mangiati.
Gomma di Tragacantha presa con latte.
Cauda equina presa in poluere ouero beutane la dicottione, ò l'acqua distillata.

Oppilatione delle reni.

Alle oppilationi delle reni.

DI DIOSCORIDE.

Rhapontico dato a bere.
Vino d'assenzo.
Vino melitite.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di radice d'iride beuta.
Acqua distillata di cinnamomo beuta.
Polpa di cassia inghiottita.
Terebentina nera, & volgare presa per bocca.
Giuggiole poste nelle dicottioni.
Agarico preso in pilule, & in beuanda.
Anonide, & la sua acqua distillata.
Dicottione di ceci rossi, & neri beuta.
Pinocchi mangiati con mele.
Radice d'hippolapato.
Radice de iringo
} trite & beute con elettissimo uino.
Poluere di radice di Dragontea beuta con succhio d'vna passa, & vn poco di mastice.
Dicottione di radice di cardo benedetto beuta.
Veronica maggiore presa in poluere.
Dicottione di radici, & foglie di fragaria beuta.
Vino d'halicacabo beuto come si legge nel suo discorso.
Olio di vetriuolo beutone mezo scropulo con uino.

Orina ritenuta.

A prouocare l'orina ritenuta.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di Acoro beuta.
Radici di meo beute con acque tanto cotte quanto crude.
Nardo { Indiano / Celtico / Montano } beuto.
Cardamomo beuto con uino.
Asaro tolto in poluere.
Phu similmente preso.
Casia odorata beuta.
Cinnamomo tolto nel modo sudetto.
Costo beuto.
Giunco odorato preso in poluere.
Calamo odorato beuto cō seme di gramigna oueramente di apio.
Dicottione di aspalatho beuta.
Croco dato in beuanda.
Dicottione di radici d'enula beuta.
Pinocchi mondi mangiati, oueramente beuti con uino passo ò con seme di cedriuoli.

Dicottione di lentisco beuta.
Frutti di terebintho mangiati.
Ragia qual si uoglia, & spetiamente la terebinthina beuta.
Foglie di cipresso beute con uino passo & un poco di mirrha.
Cedride (cioè frutti di cedro) inghiottiti ouero beuti.
Dicottione di foglie di lauro messa ne i bagni.
Scorza di popolo bianco beuta al peso d'una dramma.
Dicottione di radici, & di foglie di paliuro data à bere.
Foglie di phillirea tolte per bocca.
Ladano beuto con uino uecchio.
Gomma d'oliuo ethiopico, & parimente del nostro beuta.
Ghiande date a bere in poluere.
Dicottione d'inuoglio di dattoli (cioè palma elata.)
Succhio di melagrani bruschi beuto.
Gomma di ciregio beuta.
Gomma di mandorlo amaro beuta.
Ricci marini mangiati ne i cibi.
Carne di riccio terrestre secca, & beuta in poluere con aceto melato.
Vermi terrestri triti & beuti con uino passo.
Mele tolto per bocca.
Ptissana d'orzo mangiata.
Zitho fatto d'orzo beuto spesso.
Brodo di ceci beuto.
Dicottion di orobi data a bere.
Dicottione di radici di lupini beuta.
Cime tenere di rapi lesse & mangiate.
Rafano mangiato, & il seme beuto.
Radice di sisaro mangiato, ne i cibi.
Sparagi cotti leggiermente & mangiati.
Sio tolto in qual si uogli modo.
Seme di cedriuoli beuto.
Seme di ruchetta tanto saluatica, quanto domestica.
Dragontea minore beuta.
Baccelli (cioè silique) di smilace hortense lesse con i suoi grani, & mangiate ne i cibi.
Radice di asphodillo beuta.
Bulbi cotti mangiati.
Porro tanto domestico, quanto saluatico mangiato ne i cibi.
Cipolle cotte, & mangiate.
Aglio mangiato.
Cappari presi per quaranta giorni continui.
Succhio d'anagallide beuto.
Dicottione di calamento data à bere.
Dicottione di saluia vsata pur cosi.
Seme di crocodilio beuto.
Dicottione di thimo data in beuanda.
Dicottione di thimbra vsata nel istesso modo.
Serpillo tolto con acqua.
Ruta presa in qual si vogli modo.
Radice di spina bianca beuta.
Radici di acantho beute.
Corteccia di radici di ononide beuta con uino.
Radice d'Iringo beuta.
Assenzo beuto in poluere oueramente toltone la dicottione.
Dicottione di Hissopo tolta in beuanda.
Origano dato à bere.
Dicottione di Tragorigano beuta.
Ruta saluatica messa sopra al pettinicchio.
Seme & radice di ligustico in beuanda.
Seme di pastinaca saluatica beuto.
Seme di caro tolto in poluere.
Dicottione di foglie, & di seme d'aneto.
Apio tanto cotto quanto crudo vsato ne i cibi.
Petroselino preso in beuanda.
Dicottione di finocchio beuta.
Seme di nigella beuto in poluere p più giorni continui.

Dicottione

Dicottione di polio montano dato à bere.
Dicottione di artemisia usata per bagno.
Dicottione di camamilla vsata ne i bagni, & parimente beuta.
Seme di lithospermo beuto con uino bianco.
Radice di rubbia beuta.
Radice di lonchite presa nel uino.
Hiperico preso in poluere.
Foglie di betonica beute.
Seme di periclimeno beuto in poluere, (& è efficacissimo.)
Sassifragia data in beuanda.
Radice di Xiride beuta al peso di tre oboli, ma molto maggiore è la uirtu del seme.
Seme di giunco marino fritto, et beuto cõ uino inacquato.
Agerato fumentato, & beuto.
Acini nelle uesciche dell'halicacabo inghiottiti.
Seme di solatro sonnifero beuto.
Foglie, sparagi, radici, & frutti di rusco presi con uino.
Seme di spartio mangiato.
Cime primaticce di brionia cotte, & mangiate.
Dicottione di citiso beuta.
Seme di dauco preso in poluere.
Seme di cori beuto.
Succhio di coda di cauallo inghiottito.
Foglie di ombilico di uenere mangiate insieme con le radici.
Radice di astragalo data con uino.
Radice di hiacinto beuta.
Viticelle tenere di uite nere cotte, & mangiate.
Succhio di foglie di laureola beuto con uino.

Vino { *Di mele cotogne* / *Di hissopo* / *Di assenzo* / *Di scilla* } *beuto.*

Acqua melata beuta.

DEL MATTHIOLO.

Fiori di spico nardo, & di lauendula bolliti nel uino, & applicati sopra'l pettinicchio.
Assarina, & la sua dicottione beuta.
Carpesio preso in poluere.
Acqua di Cinnamomo distillata beuta.
Calamo aromatico uolgare preso in beuanda.
Bdelio preso in pilule, ouero beuto.
Cenere di ginepro beuta con liscia dolce, ouero con uino.
Sapina presa in qual si uoglia modo.
Seme di frassino pesto, & mangiato con mele.
Radice di Canna beuta in poluere.
Guscio d'una chiocciola ritrouato a caso polverizato, & beuto con uino.
Cenere di Scorpioni presa per bocca.
Olio de i medesimi unto al pettinicchio.
Oua di sepia pesce mangiati ne i cibi.
Cimici uiui messi nel pertugio della uerga.
Acqua doue sia stata lauata la uerga d'un ceruo beuta.
Sisembro acquatico pesto con qual si uoglia sorte di rafano, & radici di petrosello, scaldato con uino bianco potente, & boturo, & applicato al pettinicchio.
Latte di seme di melloni beuto.
Pettine di uenere scaldata con uino, & boturo, & messa sul pettinicchio.
Seme di porro beuto con uino dolce.
Seme di senape beuto con uino dolce.
Gentiana presa in poluere & in dicottione.
Acqua di radici d'Anonide fatta, & vsata come si legge nel suo discorso.
Dicottione di radici di cardo benedetto beuta.
Veronica beuta in poluere, & in dicottione.

Hissopo / *Pulegio* / *Menta greca* / *Imperatoria* } *beute, & prese in poluere.*

Radici di Vincetosico / *Radici di Philipendula* } *prese con uino.*
Tanaceto bollito con uino, & applicato al pettinicchio.
Poligono minore poluerizato con il seme & beuto con uino.
Olio di flammola vnto, & messo ne i cristeri.
Fiori di consolida reale presi in poluere, & in dicottione.
Dicottione di sassifragia bianca cotta nel uino bianco, & beuta, ouero le granella bianche che sono attorno le radici peste, & mangiate.
Sassifragia maggiore presa in poluere.
Fragaria con le radici beuta in poluere ouero in dicottione fatta con uino.
Radici di pimpinella sassifragia tolte in qual si uoglia modo.
Trichomene trita in poluere beuta con uino bianco potente.
Seme di lupoli trito & dato à bere.
Seme di ginestra dato in poluere ouero la conserua de suoi fiori vsata è beuta l'acqua lambiccata de i fiori ò la dicottione.
Olio di uetriolo beuto con uino al peso di mezo scropolo.

Alle angoscie della orina & dolori della uescica. — Dolori di uescica.

DI DIOSCORIDE.

Cimici delle lettiere triti, & messi nel meato della orina.
Millepede, cio porcelletti beute nel uino.
Cicale arrostite, & mangiate.
Locuste messe sopra carboni & toltone il fumo, & nal que sto rimedio spetialmente nelle donne.
Corno di ceruo brusciato, & lauato preso in poluere.
Dicottione di malua vsata per sederui dentro.
Procacchia (cio è portulaca) vsata ne i cibi.
Dicottione di radici di sparagi beuta.
Dicottione di tutta la pianta del cretamo fatta nel uino beuta.
Dicottione di scandice data à bere.
Caucali cotta & usata ne i cibi.
Dicottione di maiorana beuta.
Dicottione di radici di bacchara beuta.
Seme di basilico preso in poluere.
Radice di smirnio beuta.
Agarico dato al peso d'una dramma.
Succhio di peucedano beuto.
Rhapontico beuto.
Succhio di phalari beuto con acqua oueramente con vino.
Loto saluatico beuto per se solo, oueramente insieme con seme di malua nel vino ouero nella sapa.
Chamepitio dato in beuanda.
Dicottione di radici di chameleone bianco beuta.
Seme d'Abrotono trito & bollito nell'acqua & beuto.
Seme di pastinaca saluatica beuto & impiastrato in su'l pettenicchio.
Seme di tordilio dato à bere.
Radice di polemonia beuta con acqua.
Seme di Sisone beuto.
Ammi beuto con uino.
Seme di petroselino.
Galbano beuto ouero inghiottito.
Dicottione di chamedrio data à bere.
Seme di trifoglio bituminoso beuto con acqua insieme con le foglie.
Dicottione di scordio fatta in acqua, o in uino beuta.
Antbilli de seconda beuta al peso di due dramme.
Peonia data in beuanda ouero in lettuaro.
Succhio di radici d'althea, cotta prima nella acqua beuto
Dicottione di radice di gramigna beuta.
Dicottione di radici, & di seme di Arctio tolta per bocca.
Trichomane tolto al modo medesimo.
Alcionio terzo preso in poluere.

Hematite

Pietra
- Hematite presa con uino.
- Morocbibo presa con acqna
- Giudaica tolta alla quantità d'un cece con acqua calda.
- Di spugna beuta con nino.

DEL MATTHIOLO.

Polpa di cassia inghiottita ò beuta con dicottione di cose aperitiue.
Olio di mandorle beuto ò messo dentro con la siringa nel meato nella uerga.
Terbentina inghiottita con zucchero.
Bacche di lauro insieme con sembola di grano, bacche di ginepro & aglio, prima peste & poi scaldate sopra una tegola ben calda & spruzzate con uino & applicate al pettinicchio.
Seme di nauoni alla misura d'vn cucchiaro beuto con uino insieme con una dramma di seme di lino.
Radice di raphano maggiore tagliata minuta con radici di petrosello & scaldata con uino & boturo & posta calda sopra al pettinicchio.
Il medesimo fa la radice del raphano domestico, laquale noi chiamiamo radice nel modo medesimo.
Succhio d'ambedue i raphani prescritti beuto con uino bianco al peso di due once, ouero il uino della loro infusione.
Acqna di radici d'Anonide fatta come si legge nel suo discorso beuta.

Strangu- ria.

Alle distillationi della orina.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di acoro data a bere.
Seme di sisembro beuto nel uino.
Panace heraclio beuto nel uino.
Seseli massiliense preso in poluere oueramente beutone la dicottione.
Seme di cimino saluatico secondo beuto in poluere.
Seme & radici d'olusatro beuti con uino melato.
Policnemone beuto con uino.
Clinopodio dato à bere.
Radice di Enanthe presa con uino.
Fiori & foglie di coniza in beuanda.
Dicottione d'asplenо data à bere.
Dicottione di cipolle, insieme con radici di sparagi beuta.
Onobrichi tolta per bocca.
Succhio di Poligono beuto.
Sassifragia cotta nel uino, & beutone la dicottione.
Radice di xiride beuta con uino melato.
Foglie seme, & liquori di tragio in beuanda.
Foglie, radici, & bacche di rusco beute.
Radice di lauro alessandrina beuta al peso di sei dramme
Foglie di elichriso prese nel uino.

DEL MATTHIOLO.

Valeriana presa in dicottione.
Polpa di cassia presa con regolicia.
Pinocchi pesti & mangiati con mele ouero cō zucchero.
Sebesteni mangiati spesso & messi nelle beuande.
Giuggiole messe nelle dicottioni da bere.
Chiocciole peste con il guscio, & beute sette giorni continui con uino bianco dolce.
Testicoli di lepre mangiati cotti.
Brodo di ceci rossi fatto & preso come si legge nel suo discorso.
Succhio latticinioso di cicerbita beuto al peso di meza oncia.
Dente di leone preso in dicottione fatta nell'aceto.
Latte di seme di melloni preso con trocisci d'balicacabo.
Succhio di regolitia, un poco di mumia, di gomma arabica, & di tragacantha.
Seme di lattuca beuto con latte di seme di papauero.
Latte di trasi fatto con brodo di carne senza sale.
Regolitia presa in qual si uogli modo.
Cimino beuto con uino dolce.

Radice di
- Iringo
- Filipendola

presa in poluere ouero in dicottione.

Veronici mascola.
Dicottione di lagopo fatta insieme con foglie di malua nel uino dolce.
Dicottione d'Agrimonia fatta nel uino bianco & beuta alla quantità di sei once con zucchero.
Succhio di balicacabo beuto con latte di semenze di papauero bianco, ouero di semenze communi maggiori.
Fiori di lupoli messi ne i bagni che si fanno per sederui.

Vlcere della uescica.

Alle ulcere della uescica.

DI DIOSCORIDE.

Foglie, & seme di mirto in beuanda.
Latte di qual si uogli animale beuto.
Seme di cocomero beuto con latte & con uino passo.
Vua passa bianca mangiata.

DEL MATTHIOLO.

Pinocchi mangiati con mele ouero con zucchero.
Mumia beuta con latte di capra.
Amido preso con vno vuouo & scaldato con vua passa & beuto dopo al bagno.
Dicottione di cauda equina di qual si vogli spetie ouero l'acqua distillata beuta con la poluere della sua herba.

Ferite della uescica

Alle ferite della uescica.

DI DIOSCORIDE.

Boturo messoui dentro.
Foglie di coda di cauallo beute con acque.

Pietra nella uescica

A cacciare le pietre della uescica.

DI DIOSCORIDE.

Ventriglio di ossifrago usato ne i cibi a poco a poco.
Sterco di topi grossi beuto con incenso nel uino uecchio.
Orina di cignale beuta.
Dicottione di radici di rombice fatta nel uino beuta.
Sio mangiato tanto crudo quanto cotto.
Seme di sisembro preso in poluere.
Dicottione di baccara data à bere.
Seme di appio beuto. il che fa ancho la radice.
Seme di finocchio saluatico beuto.
Sagapeno preso in beuanda.
Dicottione di adianto beuta.
Trichomane cotta, & beutone la dicottione.
Gomma di uite che si ritroua congelata nel tronco beuta con uino.
Lithospermo data à bere nel uino bianco.
Sassifragia beuta.
Dicottione di gramigna beuta.
Seme di tragio preso in poluere.
Radici, & frutti di Rusco beuti.
Pietra giudaica trita sopra una pietra beuta.

Rompere le pietre della uescica.

A rompere la pietra della uescica.

DI DIOSCORIDE

Cardamomo beuto con vna dramma di corteccia di radice di lauro.
Bdellio preso in pilule, ouero in beuanda.
Gomma de ciregio beuta.
Dicottione d'Aspleno beuta.
Lithospermo beuto con uino bianco.
Sassifragia presa in poluere, & in dicottione.
Gramigna presa in dicottione.
Seme di Tragio beuto.
Radici di rusco, & parimente le bacche beute.
Pietra Giudaica sottilissimamente trita & beuta.
Gomma di uite uinifera beuta con uino.
Pietra di spugna beuta.

DEL MATTHIOLO.

Balsamo artificiale di tutte le sorti beuto.
Acqua che distilla dal tronco della betula beuta spesso.
Dicottione di betula beuta, & fattone bagno.
Cenere di scorpioni presa in beuanda.
Olio di scorpioni unto al pettinicchio.

Cenere di lepre abbrusciato tutto intero, preso in beuanda.
Sterco di topi beuto.
Pietra di fiele di bue presa in poluere.
Acqua di sterco humano beuta.
Poligono minore poluerizato con il seme beuto.
Sassifragia bianca, beuta in dicottione fatta nel uino. ouero le granella bianche che sono attorno alle radici peste, & mangiate.
Radici di primauera prese in dicottione.
Dicottione di fiori di ginestra beuto.
Corallo abbrusciato beuto.

Flusso d'orina.

A chi non puo ritenere l'orina.

DI DIOSCORIDE.

Seme di ruta saluatica fritto & mangiato ne i cibi.
Phenice beuta in vino austero.

DEL MATTHIOLO.

Mumia beuta con latte di capra.
Cenere di riccio terrestre beuta con la membrana interiore dal ventriglio di gallina & agrimonia.
Radice di { Tormentilla / Bistorta } beute con acqua di piantagine.

Rogna nella vescica.

Alla rogna della vescica.

DI DIOSCORIDE.

Panace heracleo beuto con acqua melata ò con vino.
Cepea beuta.

DEL MATTHIOLO.

Polpa di cassia solutiua presa con poluere di regolicia.
Pinocchi mangiati con zucchero ouero con mele.
Olio di mandorle beuto.
Olio di sesamo beuto.
Succhio di regolitia inghiottito.

Orina sanguinolenta.

All'orinare del sangue.

DI DIOSCORIDE.

Seme di cimino saluatico secondo beuto.
Cima d'helichriso beuta con vino.
Salamuoia acetosa messa in crsteri.

DEL MATTHIOLO.

Noccioli di dattoli brusciati con seta cruda & beuti.
Succhio di piantagine & di millefoglio beuto con vna dramma di philonio persico.
Millefoglio trito in poluere beuto al peso di una oncia con vna dramma di bolo armeno con latte di vacca.
Succhio del medesimo beuto al peso di una oncia con siropo mirtino.

MEMBRA VIRILI.

Coito.

A prouocare il coito.

DI DIOSCORIDE.

COSTO beuto con uino melato.
Zaffarano beuto.
Seme di lino composto in lettouaro con mele, & con pepe mangiato.
Rape cotte & mangiate ne i cibi.
Rucchetta mangiata copiosamente.
Radice di dragontea arrostita ouer amente lessa beuta con vino.
Radice di amphodillo tolta nei cibi.
Nasturtio mangiato ouero beuto in poluere.
Seme di porro dato à bere.
Bulbi cotti, & mangiati.
Aglio trito & mangiato con coriandoli.
Seme d'ortica beuto con vino passo.
Radice di galio presa in beuanda.
Succhio di menta beuto.
Radice di pastinaca mangiata.
Aniso beuto.
Radice di testicolo di cane, quella cioè che si ritroua fresca & piena beuta.
Radice di satirione mangiata.
Hormino beuto nel uino.
Radice superiore di gladiolo mangiata, oueramẽte beuta.
Reni di stinchi marini beute al peso d'una dramma.

MEMBRA VIRILI

DEL MATTHIOLO.

Galanga beuta ouero sparsa sopra li cibi.
Muschio unto con olio di ricino.
Zibetto vnto nel modo medesimo.
Olio di pistacchi con olio di seme di Senape & belzoin unto alle membra genitali.
Seme di Frassino mangiato con pistacchi & pinocchi & zucchero.
Noce d'india mangiata in qual si uogli modo.
Olio di noci moscade vnto.
Sepie pesci cotte & acconcie con noci & con aglio mangiate.
Verga di ceruo poluerizata et beuta in uno vuouo fresco.
Ruchetta vsata ne i cibi.
Garophani beuti con latte al peso di meza oncia.
Faginoli cotti nel latte di vacca, & mangiati con pepe lungo, & galanga.
Seme di dauco beuto con uino.
Petranciani lessi & poi fritti nel boturo & mangiati con pepe lungo.
Radice di uite nera cotta sotto la cenere, et mangiata con sale, & con pepe.

Prolificaro.

A far l'huomo prolifico.

DI DIOSCORIDE.

Coriandoli beuti.
Tutte quelle cose, che prouocano il coito, eccetto quelle che sono troppo calide, & secche.

DEL MATTHIOLO.

Olio sesamino vsato ne i cibi.
Cephaglioni mangiati con sale, & con pepe.
Mandorle dolci / Noccuole domestiche / Pinocchi / Pistacchi / Noci Indiane fresche } mãgiate in qual si vogli modo
Testicoli di galli mangiati spesse uolte.
Riso / Faginoli } cotti in latte di vacca & mangiati con pepe lungo, galanga, & zaffarano.
Ceci bianchi & rossi mangiati cotti con garofani.
Rape cotte nell'acqua mangiate.
Nagoni cotti in brodo di carne grassa con pepe.
Sisero cotto & mangiato nel modo medesimo.
Asparagi mangiati ne i cibi.
Latte di Trasi fatto con brodo di carne.
Garofani usati ne i cibi, & beuti con latte al peso de quattro dramme.
Carciofi mangiati cotti con pepe & sale.
Cuore di ferola cotto sotto la cenere & mangiato con pepe.
Petranciani cotti lessi & poi fritti nel boturo mangiati con pepe.
Radice di uite nera cotta & mangiata nel modo medesimo.

Prohibire il coito.

A prohibite li ardori venerei.

DI DIOSCORIDE.

Seme di vitice beuto, & parimente le foglie impiastrate sopra li testicoli.
Procacchia masticata & messa sopra li testicoli.
Seme di lattuga beuto.
Dicottione di foglia, & di seme d'anetho beuta assiduamente.
Ruta tolta ne i cibi, & data à bere.
Radice men piena, & men uigorosa di testicolo di cane.
Seme di canapo domestico mãgiato largamente ne i cibi.
Radice inferiore di gladiolo mangiata.
Cicuta pesta & messa sopra i testicoli, & è efficacissimo medicamento.

DEL MATTHIOLO.

Camphora applicata alle reni & à i testicoli.
Vino doue sia stato dentro il pesce triglia beuto.
Succhio di lattuca posto alli testicoli con camphora.
Seme della medesima beuto con latte di papauero.

Seme di canape copiosamente mangiato.
Succhio di sisembro applicato à i testicoli.

Gonorrhea.

Alla gonorrhea.

DI DIOSCORIDE.

Radice di nimphea beuta.
Radice de Iride illirica beuta.

DEL MATTHIOLO.

Olio di Insquiamo unto alle reni & à i testicoli.
Incenso beuto con acqua di nimphea al peso d'vna dramma.
Terbentina Vera ouero uolgare lauata con acqua di piantagine, & presa con succino aspleno & un poco di camphora.
Camphora beuta con succino & acqua di Nimphea, & applicata di fuore.
Seme di rose cō la sua lanugine beuta con uino immaturo.
Fioretti di rose capillari beuti in poluere.
Conserua di fiori di melagrani beuta con uino brusco.
Succhio di cicorea beuto.
Succhio di lattuca con un poco di camphora applicato à i testicoli.
Seme della medesima beuto con latte di papauero.
Succhio di mentastro beuto, & applicato à i testicoli.
Poluere indorata d'aspleno beuta al peso di una dramma con succhio di piantagine ò di procacchia insieme con meza dramma di succino.
Seme di Lithospermo al peso d'una dramma et meza con altrettanto aspleno, & due scropuli di succino beuto piu giorni continui con succhio di procacchia.
Millefoglio dell'ombrella bianca pesto con i suoi fiori, & beuto con la sua acqua distillata ouero con latte di capra, & aggiungendouisi coralli, succino, & limatura d'auorio opera molto meglio.
Olio rosado agitato con il pestello nel mortaio di piombo lungamente unto alle reni.
Diphrige poluerizato sottilmente, & unto alle reni con Vnguento rosado.
Coralli beuti in poluere.

Alle vlcere delle membra genitali.

Vlcere nelle mēbra genitali.

DI DIOSCORIDE.

Esipo messo sopra al male.
Aloe impiastrata, & sparsaui sopra in poluere.
Succhio di poligono cotto nel uino, & impiastrato con mele.
Alume applicato in qual si uogli modo.
Fior di sale poluerizato sopra.

DEL MATTHIOLO.

Gusci di melagrani con spogna marina secca, aloe, & alume poluerizata sopra.
Zucca secca abbrusciata, & poluerizata.
Pietre di gamberi trito con tartaro & applicate.
Aloe messa in poluere.
Abrotano abbrusciato, & poluerizato in sul male.
Dicottione di flos solis fatta nel uino, & usata per lauāda.
Anetho abbrusciato applicato in poluere.

Sanicula
Orecchia d'orso
Pelosella
Potentilla
Polmonaria seconda
} *trite, & applicate in poluere ouero in lauanda.*

Consolida media in poluere, ouero il succhio applicato al male.

Alle infiammagioni de i testicoli.

Infiāmagioni di testicoli.

DI DIOSCORIDE.

Ceci cotti con erno & applicati.
Faue cotte nel uino, & fattone impiastro.
Foglie & fiori di senacione fattone impiastro.
Radice di amphodillo impiastrata insieme con le foglie.
Cimolia terra impiastrata con acqua.
Meliloto applicato al male.
Pietra gende messa sopra al male dissolta con acqua.
Ruta impiastrata con foglie di lauro.

Sale applicato con origano, & lieuito, (cioè fermento.)
Cimino messo sopra al male con Vua passa, scorze di faue, oueramente con cera.
Coriandoli impiastrati con Vua passa & mele.
Radice di giglio applicata con foglie di insquiamo, & farina di grano.
Terra samia dissolta con olio rosado.
Seme di insquiamo trito in poluere & impiastrato con Vino.

DEL MATTHIOLO.

Iride illirica pesta in poluere & vsata come si legge nel suo discorso.
Olio di insquiamo vnto.
Farina di fiengreco cotta in acqua melata & applicata con sogna di porco.

Farina di { *Ceci* / *Faue* / *Orobi* } *cotta nell'acqua & applicata*

Foglie di bellide peste & impiastrate.
Acqua distillata di lenticularia palustre applicata.
Olio rosado agitato lungamente nel mortaio di piombo.

Al prurito de i testicoli.

Prurito di testicoli.

DI DIOSCORIDE

Dicottione di saluia fatta nel uino in lauanda.
Tutte le sorti delle ragie, & spetialmēte la terebinthina.

Alle durezze de i testicoli.

Durezze di testicoli.

DI DIOSCORIDE.

Seme di irione applicato.

DEL MTTHIOLO.

Olio di fiori di gigli azurri unto caldo.

Alle vlcere corrosiue.

Vlcere corrosiue.

DI DIOSCORIDE.

Fiele di toro unto con mele.
Fiore di lambrusca poluerizato & applicato con mele, mirrha, & zaffarano.

Alli thimi ouero porri che nascono dentro dal preputio.

Porri del membro & del preputio.

DI DIOSCORIDE.

Cenere di capi di smaridi pesci poluerizato sopra.
Fiele di capra saluatica unto al luogo.
Sterco di capra applicato con aceto.
Thimo messo sopra al luogo.
Thimbra impiastrata.
Ruta fregataui sopra con pepe & nitro.
Latte di tithimalo characia unto al luogo.
Rami di chamesice applicati in poluere.
Succhio di mercorella applicato sopra.
Seme di heliotropio poluerizato, il che fa anchora il succhio di tutta la pianta.

MATRICE.

Alle prefocationi della milza.

Prefocagioni della madrice.

DI DIOSCORIDE.

R*ADICI di meo trite, & prese in lettouaro fatto con mele.*
Bacche di ginepro beute.
Vnghie odorate fumentate.
Cimici delle lettiere fregati sotto al naso.
Bitume, odorato, fumentato, & impiastrato.
Caglio di vitello marino beuto.
Orina scaldata con olio ligustrino & fattone cristeri.
Succhio di piantagine beuto.
Senape trita & messa dentro nel naso.
Agarico preso al peso d'una dramma.
Ruta pesta, & impiastrata con mele & messa sopra la natura, & parimente sopra al sedere.
Seme di panace herculeo beuto con uino.
Radice di seseli massiliense beuta, & parimente, il seme.
Peucedano odorato.
Sagapeno fumentato, & odorato.
Seme & foglie di trifoglio bituminoso beute.
Seme di peonia beuto al numero di xv. grani.

Radice di alisma beuta.

Foglie di betonica beute in acqua melata al peso d'una dramma.

Pietra gagate fumentata.

DEL MATTHIOLO.

Zibetto messo dentro nell'ombilico.

Panicole ouero iuli di noce albero beute in poluere.

Castoreo odorato, & fattone fumo.

Assafetida al peso di mezo scropolo insieme con altrettanto castoreo presa in pilule.

Radice d'imperatoria presa con vino.

Serapino odorato, & preso in pilule.

Seme di alliaria applicato alla natura.

Radice di tossillagine maggiore beuta con uino al peso di due dramme.

Foglie ouero radici de hippoglosso beute in poluere alla quantità d'un cucchiaro con uino ouero con brodo.

Foglie, fiori, & seme d'Antirrhino applicati ò l'ombilico con olio rosado & mele.

Radice di vite bianca beuta con vino.

Quinta essenza nostra beuta.

Mestrui ritenuti.

A prouocare li mestrui.

DI DIOSCORIDE.

Iride illirica beuta con uino & applicata nelle fomentationi.

Dicottione di radici di meo sedendouisi dentro.

Dicottione di acoro vsata similmente.

Radici di cipero nel medesimo modo.

Radici di asaro beute con acqua al peso di sei dramme.

Phu cotta nell'acqua, & toltone la dicottione.

Cassia odorata data à bere.

Cinnamomo beuto, ouero messo nella natura con mirrha.

Amomo composto con i suppositorij oueramente cotto nell'acqua per sederui dentro.

Costo beuto.

Giunco odorato in beuanda.

Calamo odorato tanto preso per bocca quanto bollito nell'acqua per sederui dentro.

Cancamo (cioè lacca vera) beuto con acqua melata.

Dicottione di radici di enola beuto.

Mirrha applicata di sotto con assenzo, farina di lupini, oueramente con succhio di ruta.

Storace beuta, & applicata alla natura.

Bitume beuto con uino, & con castoreo.

Cedride (cioè frutti di cedro) beute con pepe.

Dicottione di foglie di lauro vsate nelle fomentationi.

Foglie di phillirea date à bere.

Seme di uitice beuto con vino al peso d'vna dramma.

Gomma d'olmo ethiopico, oueramente nostrano beuta.

Mandorle amare peste, & applicate di sotto.

Latte di fico applicato di sotto con nocciuole trite.

Chiocciole terrestri peste con il lor guscio, & applicate alla natura.

Castoreo preso al peso di due dramme.

Succhio di cipolle messo nella natura.

Esipo applicato di sotto con lana.

Grasso di gallina, & di oca applicato similmente.

Sterco di capre saluatiche beuto con qualche liquore odorifero.

Thlaspi beuto.

Dicottione di seme di lino sedendouisi dentro.

Dicottione di lupini applicata di sotto con mirrha, & con mele.

Rafano mangiato ne i cibi, & beendosene il succhio.

Radice di asphodillo beuta.

Dicottione di iringo data à bere.

Succhio di cauolo (cioè brassica) applicato di sotto con farina di gioglio oueramente la dicottione data à bere.

Sio mangiato cotto ne i cibi.

Dicottione di erisamo beuta oueramente l'herba stessa mangiata ne i cibi.

Radice di centaurea maggiore beuta, oueramente il succhio applicato di sotto.

Gomma di condrilla applicata di sotto.

Latte di lattuga saluatica beuto

Porro tanto domestico, quanto saluatico beuto.

Dicottione di foglie d'aglio usata per sederui dentro.

Pan porcino tanto beuto, quanto applicato di sotto.

Seme d'abrotano beuto con acqua.

Scorze di radici di cappero, & parimente il seme date in beuanda.

Radice di anemone applicato di sotto con lana.

Bacche di hedera peste & applicate alla natura.

Pulegio beuto.

Agarico beuto con aceto melato al peso d'una dramma.

Origano dato à bere.

Assenzo beuto, & applicato con mele.

Tragorigano preso in beuanda.

Dicottione di saluia beuta.

Ammi beuto con vino.

Dicottione di thimo, & parimente di timbra data à bere.

Serpillo preso per bocca.

Seme di smirnio tolto in poluere.

Dicottione di maiorana beuta & applicata di sotto.

Dicottione di radici di baccara beuta.

Ruta tanto domestica, quanto saluatica così beuta, come applicata al luogo.

Panace heracleo beuto con uino.

Radice di ligustico beuta & applicata di sotto. Il che fa parimente il seme.

Seme di pastinaca saluatica beuto.

Radice di seseli massiliense. & il seme nel modo medemo.

Tordilio dato à bere.

Finocchio preso per bocca.

Sisone beuto.

Radici di libanote prese tanto in poluere quanto in beuanda.

Succhio di peucedano dato à bere.

Petroselino beuto.

Dauco beuto.

Hammoniaco preso per bocca.

Nigella beuta alquanti giorni continui.

Sagapeno beuto.

Lasero beuto con myrrha, & con pepe.

Galbano fumentato, & messo dentro nel luogo.

Clinopodio beuto.

Dicottione di chamedrio beuta.

Radice di giglio brusciata applicata di sotto con olio rosado.

Dicottione di melissa vsata per sederui dentro.

Seme di trifoglio beuto, & parimente le foglie intendendosi del bituminoso.

Dicottione di amendue i polij data à bere.

Succhio di scordio beuto, oueramente l'herba applicata di sotto.

Dicottione di Artemisia usato per sederui dentro.

Mirrhide beuta.

Foglie, & fiori di coniza in beuanda.

Radice di hemerocalle applicata di sotto con lana.

Foglie, & frutti di rusco presi con uino.

Dicottione di leucoio fomentato, & sedendouisi dentro

Seme del medesimo presa cõ uino al peso di due dramme.

Dicottione di chamamilla tanto beuta quanto applicata di sotto.

Radice di peonia beuta alla quantità d'vna mandorla.

Radice di rubbia applicata di sotto.

Dicottione d'Adianto beuta.

Trichomane data à bere.

Tre foglie di Anagiri beute con uino passo.

Hiperico tanto beuto quanto applicato al luogo.

Seme di coridi dato à bere.

Foglie d'ortica trite & applicate di sotto con mirrha.

Seme di medio beuto.

Succhio di laureola bento con uino.
Radice di gladiolo superiore applicata al luogo.
Liquore, oueramente gomma di tragio beuta, & parimente il seme, & le foglie al peso d'una dramma.
Chrisocome beuta con acqua melata.
Elaterio applicato di sotto.
Helichriso bento.
Liquore di radice di mandragora applicato di sotto al peso di mezo obolo.
Il seme della medesima mandragora bento.
Elleboro tanto bianco, quanto nero applicato di sotto.
Cime primaticcie di uite nera usate cotte ne i cibi come si mangiano gli sparagi.
Foglie d'heliotropio applicate di sotto.
Vino scillino bento.
Vino di assenzo dato à bere.
Vino d'hissopo bento.

DEL MATTHIOLO.

Spico nardo, ouero lauendula messa nelle beuande ouero ne i bagni.
Dicottione d'Asfernia beuta.
Radici di valeriana usate in qual si uogli modo.
Acqua di cinnamomo distillata beuta alquanti giorni continui al peso di tre oncie per uolta.
Calamo aromatico uolgare usato in qual si uogli modo.
Zaffarano preso ne i brodi.
Storace beuta, & applicata di sotto.
Cime & bacche di ginepro cotte, & beuttone la dicottione.
Sauina usata in qual si uogli modo.
Radice di canna presa in poluere & in dicottione.
Brodo di ceci rossi ouero neri bento spesso con zaffarano.
Dicottione di lupini con mirrha fomentata.
Seme di senape bento.
Radice di dragontea messa nella natura.
Seme di aro bento al peso di due dramme.
Gentiana presa in ogni modo.
Aristolochia lunga messa ne i bagni.
Radice di centaurea maggiore presa in beuanda.
Succhio di centaurea minore applicata alla natura con lana.
Dicottione di cardo benedetto beuta, & fomentata.
Hissopo / Pulegio } usati in qual si uogli modo.
Radici di dittamo bianco applicate di sotto ouero fomentate, ouero beute al peso di due dramme con uino potente.
Herba gatta messa ne i bagni, & presa per bocca.
Calamento usato nel modo medesimo.
Imperatoria beuta, & fomentata.
Radici di vincetosco cotte ne i bagni.
Foglie fresche d'artemisia trite, & applicate di sotto con mirrha & olio di gigli azurri.
Botri messa nelle fomentationi, & bentone la dicottione.
Matricaria usata in tutti i modi.
Seme di lupoli bento in poluere.
Quinta essenza nostra agginnta nelle beuande.

Flusso di mestrui.

A ristagnare i mestrui rossi.

DI DIOSCORIDE.

Spico nardo indiano fomentato di sotto.
Musco arboreo bollito nelle dicottioni che si fanno per sederui dentro.
Scorza d'incenso applicata al luogo.
Bacche di ossiacantha beute oueramente mangiate.
Hipocistide tanto beuta quanto applicata di fuore.
Succhio d'elino saluatico applicato al luogo.
Seme di somacho bento & propriamente oue il flusso sia bianco.
Dattoli immaturi mangiati.
Inuoglio di dattoli preso in poluere.
Fiocini di acini di melagrano secchi al sole poluerizati & sparsi sopra i cibi, & parimente cotti con essi.
Galle cotte nelle dicottioni fatte per sederui dentro.
Scorza sottile di ghiande beuta.
Bacche di mirto fomentate oueramente usatone la dicottione per sederui dentro.
Dicottione di mele cotogne fomentata.
Acatia tanto beuta, quanto applicata di sotto.
Licio applicato al luogo.
Dicottione di legno di loto beuta.
Foglie di lentisco tanto tolte per bocca, quanto applicate di sotto.

Caglio { Di lepre / Di capretto / D'agnello / Di ceruo / Di capriolo / Di vitello } tanto bento quanto applicato di sotto.

Corno di ceruo brusciato lauato & bento con qualche acqua ò altro liquore costrettiuo.
Sterco di capre montane trito ben secco, & applicato con incenso, & con lana.
Radici di rombice applicato al luogo.
Piantagine presa per bocca, & applicata nelle fomentationi.
Succhio di barba di becco bento con uino ouerамente messo con lana nella natura.
Dicottione di foglie di porro fatta in acqua salsa ò marina, & aceto usata per sederui dentro.
Dicottione di rami di roui beuta.
Radice di spina arabica mangiata.
Phenice beuta con uino brusco.
Seme di papauero nero bento.
Achillea applicata di sotto.
Radice idea beuta.
Foglie di coda di cauallo date à bere.
Menta fomentata.
Seme di giunco marino fritto, & bento nel vino inacquato.
Ocimastro bento nel uino.
Aniso bento, et uale spetialmẽte nel flusso de i mestrui biãchi.
Cimino applicato di sotto con aceto.
Radice, & seme di quella nimphea che produce il fior giallo tolti con uino nero.
Seme di peonia preso con uino al numero di 12. grani.
Succhio di lisimachia bento, & applicato da basso.
Moli applicata di sotto con farina di gioglio.
Succhio di poligono applicato di sotto.
Dicottione di simphito petreo fatta nel uino & beuta.
Succhio di climeno bento.
Seme di limonio preso al peso d'uno acetabolo con uino.
Radice di medio lessa & composta in lettouaro con mele.
Acini di trago presi al numero di 10. con uino.
Seme di iusquiamo preso al peso d'uno obolo con acqua melata.
Succhio di solatro applicato di sotto con lana.
Seme di mandragora applicato da basso con solfo, & con vino.
Sempreuiuo maggiore applicato con lana.
Dicottione di vinaccia tanto beuta, quanto fomentata.
Fior di lambrusca messo nel luogo.
Agresto posto di sotto.
Ruggine di ferro usata nel modo medesimo.
Chalciti applicata con succhio di porri.
Feccia di uino impiastrata in sul pettenicchio, & intorno alla natura.
Pietra hematite beuta con uino.
Pietra morochtho applicata con lana.
Pietra ostracite presa nel uino al peso di una dramma.
Terra samia beuta con fiori di melagrano saluatico.

DEL MATTHIOLO.

Olio di iusquiamo unto à i lombi, & al pettenicchio, & messo dentro con lana.
Vnguento rosado unto alle reni.

Mastico

Mastice beuta in poluere.
Vernice da scrittori presa con uino acerbo.
Vino di crespino beuto.
Hippocistide beuta spesso con uino.
Seme di rose rosse pesto con la sua lanugine & beuto con vino brusco.
Licio Vsato con tutti i modi.
Foglie di quercia, ghiande & galle adoperate in qual si vogli modo.
Corteccia di sonero presa in poluere con acqua calda.
Zucchero di fiori di melagrani beuto con uino acerbo.
Succhio di bacche di mirto cotto con zucchero, & Vsato ne i condimenti de i cibi.
Vino di mina & olio di mele cotogne, & parimente la cotognata.
Dicottione di nespole beuta, et le istesse nespole mangiate.
Cornole condite, & mangiate spesso.
Dicottione di radici di prugnoli saluatichi Vsata ne i bagni.
Sterco di lepre dissolto con succhio di pulegio & applicato con lana.
Fiori di panicole di sagina beuti in poluere con Vino brusco.
Procacchia Vsata in ogni modo.
Bursa pastoris, Persicaria della macchia } mangiate & messe ne i bagni.
Chelidonia maggiore applicata alle mammelle.
Saluia secca fumentata.
Fiori del sole trito con le radici, & beuto con acqua di piantagine.
Lunaria minore beuta con vino di melagrani.
Prouenca legata attorno alle coscie.
Radici { di bistorta, di tormentilla, di garioffilata } beute & fomentate.
Pelosella, Pirola, Potentilla, Stellaria, Sanicula, Orecchia d'orso, Fragaria, Sanguisorba } beute & fomentate.
Polmonaria seconda presa in poluere.
Fiori d'amarantho porporeo beuti.
Millefoglio pesto fresco, & applicato alla natura & sopra'l pettinicchio.
Vino di melagrani bruschi beuto.
Coralli beuti in poluere, & portati al collo, & alle braccia.

A ristagnare i mestrui bianchi.

Mestrui bianchi.

DEL MATTHIOLO.

Olio di insquiamo unto alle reni, & al pettinicchio & applicato di sotto con la lana.
Camphora beuta con succino, & acqua di nimphea & applicata al fondo del ventre.
Fioretti gialli che sono in mezo alle rose beuti in poluere.
Acqua distillata di foglie tenere di quercia beuta spesso.
Corteccia di castagne la piu sottile con limatura d'auorio beuta con acqua di nimphea bianca.
Cõserua di fiori di melagrani presa spesse uolte da digiuno.
Noccioli di dattoli triti in poluere, & beuti con sangue di drago eletto & acqua di procacchia.
Fiocini di melagrani bruschi beuti con incenso, & acqua di rose.
Gusci di noccinole beuti in poluere con uino acerbo.
Limatura d'auorio trita sottilmente beuta con latte di seme di lattuca fatto con acqua ferrata.
Fiori di panicole di sagina beuti cõ uino uermiglio brusco.
Lingua serpentina beuta in poluere con acqua di foglie di quercia.
Rosmarino mangiato lungamente ogni giorno col pane.

Saluia secca fumentata.
Lunaria minore beuta.
Acqua d'alchimilla beuta, & la dicottione fomentata.
Potentilla fatta in poluere beuta con la sua acqua insieme con coralli, & limatura d'auorio.
Serbastrella, & il suo seme beuta.
Fiori d'amarantho porporeo presi in poluere.
Polmonaria seconda poluerizata & beuta.
Fiori bianchi di millefoglio beuti triti con acqua di piantagine.
Cimbalaria Volgare mangiata in insalata.

A prouocar le secondine.

Secondine.

DI DIOSCORIDE.

Castoreo beuto al peso di due dramme con pulegio nel Vino.
Seme di ciclamino secondo beuto.
Dicottione di foglie di aglio fatta per sederui dentro.
Aristologia lunga presa con mirrha, & con pepe oueramente applicata di sotto.
Pulegio beuto.
Dicottione di Thimo beuta.
Dicottione di thimbra presa nel istesso modo.
Seme di apio dato à bere.
Dicottione di marrobio beuta.
Dicottione di stecha presa per bocca.
Dicottione di artemisia vsata ne i bagni.
Infusione di radice di circea fatta nel uino dolce per tutto un giorno & una notte beuta per tre giorni continui.
Seme di enantho & parimente le foglie beuto con Vino melato.
Seme di leucoio beuto nel uino al peso di due dramme.
Radice di Rubia applicata di sotto.
Foglie di anagiri trite & beute nel uino passo.
Chamepitio applicata da basso con mele.
Chrisocome beuta con acqua melata.
Trichomane beuta.
Adianto preso in beuanda.
Brionia applicata di sotto.
Mirrha beuta.
Succhio di peucedano beuto.
Seme di banio beuto.
Seme di smirnio dato à bere.

DEL MATTHIOLO.

Spico nardo ouero lauanda beuta in dicottione ouero l'acqua distillata.
Acqua distillata di cinnamomo beuta al peso di tre oncie
Balsamo artificiale di tutte le spetie preso con uino.
Seme de Aro beuto al peso di due dramme.
Dicottione di Pulegio beuta.
Radici di dittamo bianco beuto con uino potente al peso di due dramme, ouero messe ne i fomenti.
Acqua distillata de gigli bianchi beuta.
Artemisia fresca pesta con mirrha & olio di gigli azurri & applicata alla natura:

A far partorire.

Partorire facilmente.

DI DIOSCORIDE.

Castoreo beuto al peso di due dramme con pulegio.
Latte di cagna della prima portatura beuto.
Esippo applicato con lana.
Sterco di capre montane beuto con qualche cosa aromatica.
Sterco di auoltore fumentato.
Dicottione di ceci beuta.
Dicottione di lupini con mirrha, & mele fomentata.
Sio cotto & mangiato.
Dicottione di dragontea maggiore fomentata.
Pepe preso in poluere.
Radice di ciclamino prim legata alla coscia.
Picciuoli di foglie di hedera unti di mele, & applicati di sotto.
Radice di gentiana messa nella natura.
Radice di centaurea maggiore vsata similmente.

Succhio di centaurea minore nel modo medesimo.
Pulegio beuto.
Dittamo beuto, messo nel luogo, & parimente fomentato.
Dicottione di thimo, ouer amente di thimbra beuta.
Radice freschissima di baccara applicata per soppostа.
Radice di panace herculeo, usata similmente.
Radice di pastinaca saluatica similmente applicata.
Radice di seseli massiliense beuta, & parimente il seme.
Galbano beuto con mirrha nel uino, & parimente fumentato.
Clinopodio beuto.
Dicottione di chamedrio beuta.
Succhio di scordio beuto al peso d'una dramma.
Dicottione di artemisia usata per sederui dentro.
Fiori & foglie di coniza in beuanda.
Seme di leucoio beuto nel vino al peso di due dramme.
Foglie di onosma beute nel Vino.
Radice di rubbia applicata da basso
Foglie di anagiri beate con uino passo, & legate attorno le coscie, ma bisogna torle uia subito doppo al parto.
Radice di anchusa applicata di sotto.
Liquore di mandragora messo dentro nel luogo.
Mirrhide beata.
Foglie di heliotropio beute.
Fumo di solfo preso di sotto.
Seme di dauco beuto.
Ammoniaco beuto.
Seme di periclimeno beuto al peso d'una dramma nel uino.
Radice di lauro alessandrina beuta nel Vino dolce al peso di sei dramme.
Alume applicato al luogo.
Pietra diaspro legata alla coscia.
Pietra Etite legata alla coscia.
Pietra samia legata similmente.

DEL MATTHIOLO.

Balsamo artificiale di tutte le sorte beuto con uino.
Sabina presa in poluere, in dicottione, & fattone fumento.
Radice di centaurea maggiore vsata in tutti i modi.
Succhio di centaurea minore applicato di sotto con lana.
Dicottione di pulegio beuta.
Radici di dittamo bianco beute con uino potente al peso di due dramme, & fomentate in dicottione fatta con pulegio.
Calamento beuto & messo nelle fomentationi.
Radice de artemisia beata.
Dicottione di botris fomentata alla natura.
Camepitio secondo fresco preso in dicottione fatta in aceto.
Borrace ouero chrisocolla naturale beuta al peso di vna dramma con succhio di sabina.

A fare ageuolmente partorire.

DEL MATTHIOLO.

Bacche di lauro fino à sette mangiate.
Chiocciole mangiate alcuni giorni continui auanti al parto.
Dicottione di malua, & della radice bollita fino che diuenti mucillaginosa, & beuta.
Succhio della medesima beuto.
Cardiaca poluerizata beata alla misura d'uno cucchiaro con uino bianco.

Alle donne che stentano à partorire.

Parti difficili & con stento.

DL MATTHIOLO.

Granchi secchi messi sopra carboni, & presone il fumo con la natura.
Lingua di cameleone ligata alla coscia.
Corteccia di rafano vsata come si legge nel suo discorso.
Dittamo di Candia beuto in poluere con la sua istessa dicottione.
Radici di dittamo bianco fumentate, ouero beute in poluere al peso di due dramme con vino bianco gagliardo.
Acqua di gigli bianchi distillata & beuta con zaffarano, & cinnamomo.
Litospermo minore Volgarmente detto milium solis beuto in poluere al peso di due dramme con latte di donna.
Cardiaca poluerizata & beuta alla misura d'un cucchiaro con uino bianco caldo.
Borrace minerale presa al peso d'una dramma, & fino à due con acqua di sauina ò di gigli bianchi.
Argento Vino sagbiottito al peso di mezo scropulo.

A prohibire la concettione.

Prohibire la concettione.

DI DIOSCORIDE.

Foglie di salcio beute con acqua.
Caglio di lepre preso tre giorni doppo al flusso del menstruo.
Sangue menstruo unto al luogo.
Fiori di cauolo applicati nel luogo doppo al parto.
Radice di sparagi portata al collo.
Pepe messo nel luogo subito doppo al coito.
Corimbi, cioè bacche di hedera presi al peso d'una dramma subito doppo al flusso del mestruo.
Securidaca tenuta dentro nel luogo auanti al coito.
Cedria unta al membro dell'huomo.
Pietra ostracite beuta al peso d'uno sicilico quattro giorni doppo alla purgatione de mestrui.
Aspleno colto in la notte scura quando non luce la luna, & legato sopra al corpo con una milza di mula.
Seme di periclimeno & parimente le foglie beute per 36. giorni continui.
Foglie di epimedio trite & beute subito cessato il flusso del mestruo per cinque giorni continui.
Radice inferiore di gladiolo beuta.
Radice di felce femina data à bere.
Heliotropio legato alle coscie.
Ruggine di ferro beuta.
Menta tenuta dentro nel luogo auanti al coito.

DEL MATTHIOLO.

Sterco di lepre attaccato al collo.
Vino in cui sia stato posto un pesce Triglia uino beuto.
Vnghia di mula abbrusciata, & beuta.

A far ingrauidare.

Sterilità di dõne.

DI DIOSCORIDE.

Caglio di lepre messo nella natura con boturo subito doppo al cessar del mestruo.
Farina di gioglio fomentata con mirrha, incenso, & bitume.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di Saluia beuto quattro giorni continui al peso di sei once con un poco di sale.
Seme di ammi alessandrino preso come si legge nel suo discorso.
Cimino applicato alla natura.
Radice d'Imperatoria beuta con uino.
Alchimilla, ouero stellaria poluerizata, & beuta con uino, ouero con brodo alla misura d'Vn cucchiaro quindici ò uenti giorni continui.
Olio di momordica unto alla bocca della matrice poco auanti al coito.
Olio di pietra gagate Vsato nel medesimo modo.

A tirar fuore la creatura morta.

Creatura morta nel corpo.

DI DIOSCORIDE.

Dittamo tanto beuto, quanto fumentato.
Dicottione di saluia beuta.
Galbano beuto con mirrha nel uino.
Dicottione di marrobio beuta.
Dicottione di tussilagine beuta.

DEL MATTHIOLO.

Balsamo artificiale beuto.
Radice di centaurea maggiore presa in beuanda.
Succhio di centaurea minore messo nella natura con lana.
Dicottione di pulegio beuta.
Chalamento usato in qual si uogli modo.
Botris cotta & fomentata.
Dicottione di chamepitio fatta nell'aceto & beuta.
Borrace naturale presa al pesa di due dramme con succhio di sabina.

Prohibire le scōciature.

A prohibire lo aborto cioè le sconciature.

DI DIOSCORIDE.

Pietra etite al braccio sinistro.
Pietra samia portata al collo.

DEL MATTHIOLO.

Dattoli senza nocciolo pieni di poluere di grana da tintori mangiati.
Mele cotogne mangiate in qual si uogli modo.
Saluia mangiata spesso ouero la conserua de suoi fiori.
Radici di { Bistorta / Tormentilla } beute & applicate al uentre con aceta.
Grana fina da tintori beuta in un vuouo fresco con incenso ouera con mastice.
Pietra di aspro portata al collo.

Menstrui ritenuti nel parto.

A far purgare le donne di parto.

DI DOSCORIDE.

Radice di dittamo beuta.
Dicottione di radici di baccara usata per federui dentro.
Finocchia saluatico beuto.
Succhia di peucedano beuto.
Radite di peonia secca beuta.
Dicottione d'althea messa & applicata da basso.

DEL MATTHIOLO.

Broda di ceci rossi cotto con vn poco di zaffarano, & radici di petrosella.
Radici di Dittamo bianco applicate alla natura, ouero fomentate ouero beute al pesa di due dramme insieme con pulegio nel uino bianco.
Mentastro beuto in poluere.

Nausea delle dōne grauide.

Alla nausea delle donne grauide.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di foglie & di uiticci di uite venifera beuto.

Infiāmagioni delle matrice.

Alle infiammagioni della matrice.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di nardo indiana fomentata.
Dicottione di squinantho usata per federui dentro.
Dicottione di seme, & foglie di uittice applicata di sotto.
Buturo fresco vnto al luogo.
Succhio di cicerbita.
Agarico beuta con aceto melato al peso d'vna dramma.
Dicottione di pulegio fomentata di sotto.
Meliloto impiastrato con uine passe.
Opopanaco messo dentro di sotto con mele.
Dicottione d'artemisia usata per federui dentro.
Dicottione di leucoio fomentata.
Radice di antillide messa dentro di sotto con olio rosado
Dicottione di parthenio usata per federui dentro.
Radice d'althea cotta, & pesta con grasso d'oca, et di porco, ouera mente con terebintina, & applicata al luogo.

DEL MATTHIOLO.

Olio di iusquiamo unto al luogo.
Fiori di consolida reale beuti.
Olio di momordica applicato caldo.

vlcere della natura.

Alle vlcere della natura.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di aspalatho fatta nel uino, et applicata al luogo.
Latte in cui sieno stati spenti ciottoli di fiumi affocati.
Isopo messa sopra al male oue sia di bisogno di mollificare & de incarnare.
Foglie di fiengreca impiastrate con aceto.
Foglie d'asclepiade impiastrate.

DEL MATTHIOLO.

Guscio di melagrano secco con spogna marina aloe & alume applicato in poluere.
Consolida { Media / Minore } applicata in poluere ouero il succhio.
Sanicola
Orecchia d'orso.
Pelosella
Pirola
Potentilla.
Stellaria
} *vsato in qual si vogli modo.*
Olio di momordica schizata dentro.

Durezze della matrice.

Alle durezze della matrice.

DI DIOSCORIDE.

Mirrha applicata con assenzo & farina di lupini.
Storace messa sopra al luogo.
Grasso di oca, & di gallina unto al luogo.
Bdellio messa in sul male.
Dicottione di malua messa dentro.
Ladano applicata con lana.
Panace herculeo applicato con mele.
Dicottione di ebolo, et di sambuco usata per federui dētro.
Dicottione di parthenio vsata similmente.
Mucillagine di fiengreco fatta nell'acqua incorporata con grasso d'oca & applicata con lana.
Radice di giglio impiastrata.
Agerato fomentato.

DEL MATTHIOLO.

Olio di { Mandorle / Sesamo / Giglio / Tuorli d'vuoua } messo dentro con la siringa.
Midolla di ceruo & di uitello.
Oilo di Seme di lino.
Dicottione di fiori di lupoli vsata per federui dentro.

Ventosità della matrice.

Alle uentosità della matrice.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di ruta fatta nell'olio ne i cristeri.
Radice di geranio beuta al peso d'una dramma.

DEL MATTHIOLO.

Galanga masticata & inghiottita.
Cubebe prese in qual si uogli modo.
Acqua di cinnamomo distillata.
Balsamo arteficiale di tutte le sorte.
Olio di seme di carthamo beuto, & applicato.
Olio di laurino unto.
Olio di scorpioni preso per bocca & applicata di fuore.
Castoreo preso con pepe bianco nell'acqua melata.
Miglio applicato con sale.
Sisembro scaldato sopra vna tegola calda & sbruffato con uino bianco buono, & posto sopra al corpo.
Radici di Dittamo bianco beute al peso di due dramme con uino potente.
Mentagreca vsata in qual si uogli modo.
Seme di carne beuto & applicato di fuore.
Radice de imperatoria beuta con uino.
Matricaria usata in tutti li modi.

Mola.

A tirar fuore la mola.

DEL MATTHIOLO.

Balsamo artificiale beuto con uino.
Radici di dittamo bianco messe nella natura ò fomentate con pulegio, ouero beuto con vino al pesa di due dramme.

Frigidezze della matrice.

Alle frigidezze della matrice.

DEL MATTHIOLO.

Spico nardo, & lauanda, in qual si uogli modo.
Cubebe masticate & inghiottite.
Acqua di cinnamomo distillata & beuta.
Noce moscada / Galanga. } prese con brodo.
Olio di scorpioni beuto con uino al peso d'vna dramma & unto di fuore.

Radice di dittamo bianco fomentate con pulegio, ouero beute al peso di due dramme con uino.
Menta greca tanto fomentato quanto beuta.
Seme di carui, preso in ogni modo.
Matricaria vsata in tutti i modi.

Strëgere la natura.

A strengere la natura.

DEL MATTHIOLO.

Acqua di pino fresche non mature, et massime delle saluatiche applicata dentro con pezze di tela.

Dilettare le dõne.

A diletare le donne.

Fiele di { *Orata* / *Luccio* / *Pernica* / *Gallina* } *messo sopra il membro.*

Zibetto messo in cima al membro.

Alla matrice che esce fuore.

DI DIOSCORIDE.

Cassia odorata fomentata; ouer amente vsata nella dicottione per federui dentro.
Succhio di bacche di mirto aggiunto nelle dicottioni da federui dentro.
Dicottione di mele cotogne usata similmente.
Dicottione di gialle applicata similmente.
Acatia applicata da basso.
Hippocistide applicato al luogo.
Foglie di ortica impiastrate.
Aceto applicato nello fomentationi.

DEL MATTHIOLO.

Mastice poluerizata per sopra.
Scarpe uecchie messe sopra carboni & presone il fumo.

Dolori et rodimenti di matrice.

Alli dolori & rodimenti di matrice.

DI DIOSCORIDE.

Grasso { *Di gallina* / *Di oca* } *unto al luogo.*

Orina scaldata con olio ligustrino & messa ne i cristeri.
Dicottione di seme di lino messa ne i cristeri.
Dicottione di malua fomentata, & vsate ne i cristeri.
Succhio di procacchia (cioè portulaca) messo dentro di sotto, & vale spetialmente ne i rodimenti.
Rhapontico beuto.
Radice di centaurea maggiore.
Dicottione d'anetho usata per federui dentro.
Foglie di uerbena detta impiastrate con grasso di porco fresco, ouer amente con olio rosado.
Latte di seme di insquiamo messo dentro.
Liquore di mandragora applicato dentro con lana.

DEL MATTHOLO.

Olio di gigli azurri unto caldo.
Acqua di cinnamomo distillata beuta.
Olio di mandorle dolci beuto.
Olio laurino unto caldo.
Balsamo artificiale di tutte le sorte beuto & unto.
Dicottione di noci moscade beuta con mele rosado & acqua di uite.
Noci moscade cotte con radici di matricaria in uino bianco & beutone la dicottione.
Olio di scorpioni beuto al peso d'una dramma con uino unto di fuore.
Castoreo beuto con pepe bianco nell'acqua melata.
Sisembro scaldato con matricaria sopra una tegola ben calda & sbruffato con uino & messo sopra al corpo.
Dicottione di radici di morsus diaboli fatta nel uino, beuta.
Chelidonia maggiore pesta con le radici & scaldata con olio di camamilla, posta sopra il uentre.
Radici di dittamo bianco beute con uino bianco.
Menta greca messa nelle focaccie.
Radice de imperatoria beuta in qual si vogli modo.
Dicottione di radici di uincetosco, sedendouisi dentro.
Olio di gigli bianchi & di seme di lino messo in sul corpo con lana sucida.
Botre fresca scaldata con uino sopra un tegola & applicata sopra al uentre.
Matricaria usata in qual si uogli modo.

MEMBRA ESTREME.

Alla podagra ouero gotta.

DI DIOSCORIDE.

Amomo impiastrato.
Radici di meo applicate al male.
Foglie di popolo nero impiastrate con aceto.
Morca de olio unta al dolore.
Dicottione di foglie & scorze di salice.
Latte di fico impiastrato con aceto & farina di fiengreco.
Chiocciole terrestri trite con la sua scorza & appicate al male.
Cenere di donnola abbrusciata applicata con aceto.
Polmone marino fresco pesto, & impiastrato.
Latte humano applicato con opio, & con cera.
Grasso di pecora, di capra, & di becco cotto con lo sterco del medesimo animale impiastrato.
Sangue mestruo vnto sopra al dolore.
Sterco di capre montane applicato con l'istesso grasso.
Farina d'orzo impiastrata con mele cotogne.
Lenticchie cotte con farina di orzo & applicate à modo d'impiastro.
Dicottione di rape fomentato.
Brassica (cioè cauolo) impiastrata con fien greco, et aceto.
Endiuia applicata per se sola, ouer amente con farina d'orzo.
Scorze, ouer amente mondature di zucche fresche applicate al male.
Radice di aro impiastrata con sterco di bue.
Radice di amphodillo beuta con vino al peso d'una dramma.
Dicottione di pan porcino fomentata al luogo.
Bulbi messi sopra per se soli ouer amente con mele.
Pane herculeo impiastrato con una passa.
Libanote impiastrata con farina di gioglio, & aceto.
Scordio messo sopra con acqua, & aceto.
Lucoio applicato con aceto.
Androsace impiastrata.
Succhio di belsine messo sopra insieme con grasso di becco
Seme, et foglie di insquiamo impiastrate cõ farina d'orzo.
Sempreuiuo applicato al luogo oue l'humore sia caldo.
Ortica impiastrata.
Mosco marino fasciato sopra al male.
Radice di cocomero asinino vnta con aceto.
Succhio di cassia messo sopra al dolore.
Ghianda unguentaria pesta & posta in sul male.
Foglie di sambuco, & di ebulo impiastrate con grasso di toro, ouer amente di becco.
Brionia impiastrata con sterco di capra.
Foglie di helitropio fasciate sopra al male.
Vna passa sfiocinata, & applicata con opoponaco.
Aceto caldo fomentato sollo.
Ruggine di ferro messa in sul male.
Solfo vnto con acqua, & con nitro.
Sale applicato con aceto.
Pietra asia messa sopra con scorze di faue.
Pietra gagate poluerizata & fattone linimento.
Testi delle fornaci, pesti, & applicati con olio rosado, ouero con aceto.

DEL MATTHOLO.

Olio di fiori de iride unto.
Dicottione d'Assarina beuta.
Sandolo rosso applicato con succhio di sempreuiuo ouero di solatro, ò di procacchia.
Mosco terrestre cotto nell'acqua & applicata.
Terebentina uera, ouero uolgare inghiottita con poluere de iua artetica.
Bagno fatto di dicottione di legno di ginepro, come si legge nel suo discarso.
Olio di tuorla d'uoua unto caldo.
Olio di lombriche terrestri.

Faua

F aua infranta cotta con sogna di porco, & impiastrata.
Piantagine pesta, & applicata.
Radice di dragontea impiastrata con mele, & sterco di capra.
Foglie di aro ricoperte di sterco vaccino caldo & applicate.
Aristolochia ritonda presa in pilole.
Thimo preso in poluere al peso di meza oncia cõ ossimele.
Radice di canape domestico cotta impiastrata.
Dicottione de chamepitio beuta con mele rosado & ossimele.
Olio di cornusa fatto et vsato come si legge nel suo discorso
Primauera herba usata in qual si vogli modo.
Foglie di verbasco minore cotte nell'acqua & applicate.
Olio di fiori del medesimo unto caldo.
Conserua di fiori di ginestra mangiata spesso.
Seme di ricino cotto con un gallo uecchio & beuutone il brodo.
Foglie di sambuco delle prime che spuntano fuore cõ il pari peso di radici di piantagine, trito con sogna uecchia, & applicate.
Coloquintida presa in pilule, & messa nei cristeri.

Alle sciatiche.

Sciatica.

DI DIOSCORIDE.

Radice di meo impiastrata.
Foglie di enola cotte nel uino impiastrate.
Dicottione di iride messa ne i cristeri.
Cardamomo beuto con acqua.
Asaro beuto, ouueramente usato ne i cristeri.
Scorza di popolo bianco beuta al peso de una oncia.
Iberide pesta & impiastrata sopra al dolore.
Salamuoia di siluro messa ne i cristeri.
Seme di smirnio beuto.
Sterco di buoi, che stanno alla pastura impiastrato.
Farina di gioglio cotta in acqua melata, & applicata calda.
Farina di lupini impiastrata con aceto.
Ammoniaco beuto.
Seme d'usciro beuto nell'acqua.
Dicottione di radici di sparagi data à bere.
Dicottione di althea beuta.
Senape trita & impiastrata con fichi secchi, fin che facci diuentare ben rosso il luogo.
Nasturzo messo ne i cristeri.
Seme di irione usato nel modo medesimo.
Bulbi impiastrati, cosi soli, ouueramente con mele.
Seme di cappari beuto.
Foglie & radici di lepido trite con radici di enola & fattone impiastro.
Agarico poluerizato, beuto al peso d'uno obolo con aceto melato.
Rhapontico beuto.
Seme di Androsemo dato à bere.
Dicottione di centaurea minore ne i cristeri.
Dicottione di radice di leucacantha fatta nel uino beuta.
Seme di abrotano beuto con acqua.
Radice di Rubia beuta.
Pulegio crudo pesto & messo sopra fin che il luogo rosseggi.
Calamintha usata similmente.
Thimo impiastrato con uino, & farina d'orzo.
Thimbra applicata similmente.
Seme di ruta saluatica beuto quaranta giorni continui.
Panace herculeo unto con mele.
Lasero incorporato con olio ligustrino, & cera, & olio di fiori de Iride applicato al luogo.
Euforbio preso in beuanda aromatica.
Leontopetalo messo ne i cristeri.
Seme di hiperico beuto quaranta giorni continui.
Foglie di chamepitio beuto con acqua melata 40. giorni continui.
Foglie di betonica date à bere con acqua.
Radice di polemonia presa con acqua.

MEMBRA ESTREME

Radice di xiride beuta con uino melato.
Seme di ocimastro beuto con uino, mirrha, & pepe.
Dicottione di radici di cinquefoglio beuta.
Foglie di helicriso date nel uino.
Dicottione di radici di papauero cornuto preso per bocca
Dicottione di ethiopide beuta.
Artio beuto con uino, & parimente impiastrato di fuore.
Foglio di chamecisso beuto al peso di tre oboli in tre ciathi di acqua per 30 ouueramente 40 giorni continui.
Coloquintida usata ne i cristeri, et fregata fresca sopra a i dolore.
Radice di cocomero saluatico vsata ne i cristeri.
Infusione di spartio fatta in acqua marina, & usata ne il cristeri.
Scammonea cotta con aceto & con farina d'orzo impiastrata.
Aceto melato beuto.
Sori dissolto con uino & messo ne i cristeri.
Salamuoia messa ne i cristeri.
Adarce unto in su'l dolore.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di radici d'asaro beuta.
Balsamo artificiale della seconda distillatione beuto con uino al peso d'una dramma, & vnto di fuore.
Lachrimo d'abeto beuto, ouero inghiottito.
Pinocchi mangiati spesso.
Terebentina uera, ouero la volgare incorporata con poluere di chamepitio ouero di stecade, & inghiottita.
Castoreo preso al peso d'una dramma con altrettanto opoponaco.
Sterco di ibice (medicamento marauiglioso) preso & preparato come si legge nel discorso vniuersale dello sterco.
Cenere di gamboni & baccelli di faue impiastrata con sogna, & unta al male.
Farina di lupini cotta impiastrata.
Silique di siliquastro chiamato pepe d'India peste & applicate.
Agarico preso in pilole & in beuanda.
Calamentho fresco pesto & impiastrato.
Thimo preso in poluere al peso di meza oncia, con acqua melata.
Sagapeno applicato di fuore in qual si vogli modo.
Euphorbio unto con olio di uiole gialle.
Artemisia poluerizata, & presa in poluere al peso di tre dramme con uino.
Bellis di tutte le spetie usate in qual si uogli modo.
Chamepitio trite in poluere insieme con le radici incorporata al peso d'una drãma con meza oncia di terebentina, et presa ogni giorno per quaranta giorni continui.
Olio di flammola unto caldo, & messo ne i cristeri.
Fiori di consolida reale beuti.
Foglie di Daphnoide peste et impiastrate fin tanto, che il luogo diuenti rosso.
Conserua di fiori di ginestra vsata spesso.
Seme di ricino cotto in brodo di gallo uecchio, & beuutone il brodo.
Coloquintida messa ne i cristeri, & presa in pilole.

A dolori di gionture.

Dolori di giõture.

DI DIOSCORIDE.

Brodo di galli uecchi beuto.
Cauolo impiastrato con fiengreco, & aceto.
Ruta tanto presa dentro, quanto applicata di fuore.
Agarico beuto al peso d'una dramma con ossimele.
Melissa applicata con sale.
Dicottione di radici di cinquefoglio beuta.
Psillio impiastrato con olio rosado, & aceto ò con acqua.
Radice di mandragora applicata con polenta.
Ortica impiastrata in su'l male.
Elleboro negro preso in beuanda.
Fuco marino fresco posto sopra al dolore.
Succhio di tassia unto al luogo.
Radice di narcisso, trita, & applicata con mele.

Aceto melato beuto.
Vino melitite beuto spesso.

DEL MATTHIOLO.

Olio di fiori di gigli azurri unto.
Balsamo artificiale.
Olio di fiammola unto & messo ne i cristeri.
Olio di cortusa fatto et usato come si legge nel suo discorso.
Terbentina uera & volgare inghiottita.
Lachrimo da bere } *presi in qual si uogli modo.*
Mastice
Mastice insieme cō cimino, pulegio, saluia, barche di lauro & sabina, tutto impiastrato con mele & applicato al male.
Chiocciole peste con il guscio, & applicate.
Olio di lombrichi terrestri unto.
Agarico preso in pilole, & in beuanda.
Serapino usato in qual si uogli modo.
Olio di gigli bianchi.
Radice di canape cotta nell'acqua impiastrata.
Dicottione di chamepitio beuta piu giorni continui con mele rosado & ossimele.

Dolori vecchi nelle giōture.

Alli dolori uecchi delle gionture.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di { *Legno guaiaco* / *Radice china* / *Zarzaparilla* } *beute quaranta giorni.*

Dolori di ginocchia.

Alli dolori delle ginocchia.

DEL MATTHIOLO.

Olio di noci indiane unto caldo.

Percosse nelle giōture.

Alle percosse delle gionture.

DI DIOSCORIDE.

Cenere di sarmenti incorporata con olio oueramente con grasso di porco.

Pietre nate nelle giōture.

Alli tofi che nascono nelle gionture de gottosi.

DI DIOSCORIDE.

Radice di canape saluatica cotta & impiastrata.
Ochra dissolta con acqua & applicata.

DEL MATTHIOLO.

Olio di noci indiane.
Grasso di { *Tasso* / *Marmotta* / *Orso* } *unto.*

Bugance.

Alle bugance.

DI DIOSCORIDE.

Incenso messo sul male con grasso di porco oueramente di oca.
Pece liquida unta al male.
Acacia impiastrata.
Dicottione di seme di mirto fomentata.
Fichi secchi abbrusciati & incorporati con olio & cera.
Cenere di granchi di fiumi incorporata con mele cotto.
Polmone marino frescho tagliato minuto & postoui sopra.
Cenere di vnghie de asino incorporato con olio & applicato.
Grasso di orso unto al male.
Succhio di ombilico di uenere messo sopra.
Lenticchie impiastrate con meliloto, rose secche, gusci di melagrano, mele cotogne, et olio rosado.
Dicottione di orobi fomentata.
Dicottione di rape usata similmente.
Dicottione di bietola applicata al luogo.
Foglie di dragontea maggiore cotte nel uino, & applicate al male.
Olio bollito in vna radice di ansodillo scauata.
Dicottione di pan porcino fomentata, & parimente olio che sia bollito nella sua radice scauato.
Scilla abbrusciata & messaui sopra in poluere.
Dicottione di ranoncolo fomentata.
Artio impiastrato con uino.
Alume dissolto nell'acqua & bagnatone il luogo.

DEL MATTHIOLO.

Gusci di melagrano cotti nel uino & applicati.
Cenere di granchi incorporata con olio & messa sopra'l male.

Enfiagione di piedi.

All'enfiagioni de i piedi.

DEL MATTHIOLO.

Foglie di tilia sprezzate con acqua & applicate.

Infiāmāgioni di piedi.

All'infiammaggioni de i piedi causate dalle scarpe strette.

DI DIOSCORIDE.

Pulmone { *Di agnello* / *Di Orso* / *Di porco* } *applicato al male.*
Suola di scarpe uecchie abbrusciate, & poluerizate sopra al male.
Succhio di cipolla impiastrato con grasso di gallina.

DEL MATTHIOLO.

Polmone di lepre applicato.
Olio rosado agitato lungamēte nel mortaio di piōbo unto.

Crapature di piedi.

Alle crepature de i piedi.

DI DIOSCORIDE.

Cenere di granchi di fiumi impiastrata con mele cotto.
Scilla bollita nell'olio & messa sopra con ragia.

DEL MATTHIOLO.

Olio di tuorla d'uoua.
Olio di grano.
Olio rosado agitato lungamente nel mortaio di piombo.

Reduuie delle dite.

Alle reduuie delle dita.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di pomi granati applicato al male.
Foglie di mirto poluerizate.
Foglie di olmo saluatico applicate in poluere.
Limatura d'auorio poluerizata.
Aloe impiastrata con uino.
Paronichia pesta, & messa sopra.
Brionia cotta nel'olio, fino che sia disfatta, et unta sopra al male.
Fiori di lambrusca brusciati impiastrati con mele.
Ruggine di ferro applicata al male.
Acacia unta al luogo.
Foglie di rua impiastrate con aceto & mele.
Foglie di marrobio usate similmente.
Radici di cinquefoglio applicate al male.
Latte di tithimalo characia messo sopra.
Aceto fomentato.
Alume dissolto in acqua.
Sale applicato in poluere.
Foglie di piantagine fresche peste, & applicate.

Panaricci.

A i panaricci.

DI DIOSCORIDE.

Incenso impiastrato con mele.
Limatura d'auorio sparsa per sopra.
Foglie di paronichia peste, & legate sopra.

Vnghie corrotte.

A leuar uia le unghie corrotte.

DI DIOSCORIDE.

Pece liquida posta sopra.
Seme di lino con altrettanto nastarzo & mele.
Noci di cipresso ligate sopra.
Radice di qual si uoglia lapatio cotta in aceto, & impiastrata.
Foglie, & radici di ranoncolo peste & ligate sopra.
Chelidonia minore impiastrata.
Vischio incorporato con poluere di orpimento & applicato al luogo.
Alume sparso sopra in poluere con acqua.
Solfo incorporato con terebinthina.
Sandaracha minerale applicata con pece.
Feccia di uino brusciata & incorporata con ragia.
Vua passa impiastrata oue le ungie sieno smosse.

DEL MATTHIOLO.

Ranoncolo primo pesto, & applicato.
Cantarelle incorporate con cera, & applicate.

Chelidonia minore trita & impiastrata.

Vnghie smosse.

Alle unghie smosse.

DI DIOSCORIDE.

Vna passa pesta, & applicata.

Vnghie percosse.

Alle percosse delle vnghie.

DI DIOSCORIDE.

Calli.

Bulbi applicati con farina d'orzo.

A i calli.

DI DIOSCORIDE.

Lieuito cioè fermento di grano impiastrato.

DEL MATTHIOLO.

Cenere di corteccia di salcio impastrata con aceto, & applicata.

Blito pesto & messoui sopra.

Radice di giglio incorporata con fagina & applicata.

Porri.

A i porri de i piedi, & delle mani.

DEL MATTHIOLO.

Zacintha ouero cicoria uerrucaria mangiata in insalata.

Seme della medesima beuto al peso d'una drama nell'andare à letto per tre giorni continui.

Heliotropio maggiore pesto, & fregato per sopra.

Varici.

Alle varici.

DI DIOSCORIDE.

Radice di cirsio applicata al luogo.

Dolori di lombi.

A i dolori de i lombi.

DI DIOSCORIDE.

Radice di echio beuta.

Chameleuce impiastrata.

Infiammagioni nelle anguinaglie.

All'infiammagioni delle anguinaglie.

DI DIOSCORIDE.

Lagopo pesto, & impiastrato.

Asteratico applicato fresco.

Rotture intestinali.

Alle rotture intestinali.

DI DIOSCORIDE.

Noci di cipresso ligate sopra

Fiori di melagrani messi nelli impiastri.

Simphito petreo impiastrato.

Cinquefoglio beuto.

Foglie di coda di cauallo beute & parimente la radice.

Aloe impiastrata sopra.

DEL MATTHIOLO.

Bdellio malassato con saliua da digiuno impiastrato.

Noci di cipresso uerdi cotte nel uino uecchio, & beutone la decottione tenendosi però in tanto le foglie del medesimo sopra'l male.

Liquore di vesciche d'olmo applicato con faldelle di fila.

Sterco di lepre, & peli della pancia cotti insieme con mele & mangiati spesso alla quantità di una faua.

Lingua serpentina beuta, & applicata al luogo.

Poluere di trinitae herba beuta alla misura d'un cucchiaro con uino brusco.

Lunaria minore beuta.

Poligono minore con il suo seme preso in poluere.

Sanicole tutte prese per bocca in qual si uogli modo.

Orecchia d'orso beuta.

Pelosella
Garoffilata
Potentilla
Stellaria.
} *prese in qual si uogli modo.*

Perfonata beuta in poluere, & in dicottione.

Radici ouer foglie d'hippoglosso beute in poluere al peso d'una dramma & meza per uolta con dicottione di consolida maggiore.

Hernie carnose.

Alle hernie carnose.

DI DIOSCORIDE.

Cenere di sarmenti di uiti applicato con acqua.

DEL MATTHOLO.

Radici di anonide trita, & beuta ogni giorno piu mesi con uino.

Chiocciole picciole peste con il guscio, & applicate.

TAVOLA DELLI RIMEDI SEMPLICI
CAVATI DA DIOSCORIDE,

Et dalli discorsi del Matthiolo, che si conuengono in Genere intorno alla cura delle febri, posteme, ferite, vlcere, dislogagioni, & rotture d'ossa, & di tutti i veleni.

FEBRI

Alle febri terzane.

DI DIOSCORIDE.

Febri terzane.

RAGNI fregati sopra pezzette di tela, & ligati in sul fronte, & sopra le tempie.

Vermi terrestri cotti con grasso di oca, & impiastrati.

Tre radici tutte intere di piantagine beute con tre ciathi di uino, & altrettanti di acqua.

Tre foglie di trifoglio bituminoso, et altrettanti grani del suo seme beuti.

Hiperico beuto con uino.

Il terzo nodo del fusto della berbena numerando dal nascimento insieme con le foglie che lo circōdano beuto.

Seme di heliotropio al numero di quattro grani beuto auanti che cominci la febre.

Succhio di procacchia (cio è portulaca) beuta.

DEL MATTHIOLO.

Asaro cotto nel uino con macis cinnamomo & mele, et beutone la dicottione oue li ammalati sieno robusti.

Succhio & infusione di rose in beuanda.

Tamarindi presi in qual si uogli modo.

FEBRI

Sebesteni cotti al numero di quaranta & mangiati.

Pietra di lumacha senza guscio attaccata al collo.

Sterco bianco di cane preso alla quantità d'un cucchiaro con uino nel principio del parosismo.

Agarico preso nelle beuande solutiue.

Reubarbaro preso in infusione.

Acqua di Gentiana beuta.

Dicottione di centaurea minore beuta.

Dicottione di Chamedrio beuta alquanti giorni continui.

Diaspro pietra portato adosso, ò attaccato al collo.

Febri quartane.

Alla quartana.

DI DIOSCORIDE.

Cimici delle lettiere beuti al numero di sette.

Quattro radici di piātagine beute tutte intere con quattro ciathi di uino, & altrettanta acqua.

Vermicelli che si ritrouano ne i ricci del dissaco attaccati al collo in cuoio oueramente al braccio.

Ruta saluatica beuta con uino.

Hiperico beuto con uino.

Quattro rami di cinquefoglio beuti.

Il quarto nodo del fusto della berbena supina; numerando il primo da terra, con le foglie che lo circondano beuto.

Seme

Seme di heliotropio al numero di quattro grani beuto auanti al parosismo.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di Asaro fatta nel uino con cinnamomo macis & mele beuta quando comincia la febre.
Succhio, & infusione di rose in beuanda.
Tamarindi presi nelle medicine.
Olio di Asaro unto caldo alla spina del dosso & alle piante delli piedi.
Mirrha beuta al peso d'una dramma con maluagia calda anchora auanti al uenire della febre & metter poi li patienti à sudare nel letto facendosi però questo tre uolte.
Mirrha presa in pilole riformate con theriaca.
Acqua di Gentiana distillata beuta.
Acqua di foglie d'Iringo distillata quando sono tenere.
Radice de Imperatoria presa al peso d'una dramma con uino caldo un'hora auanti alla febre.
Dicottione di cardo benedetto & parimente la poluere dell'herba presa per bocca.
Radici di palma Christi prese per bocca in beuanda.
Acqua di flammola beuta.
Sacchia di radici di verbasco femina beuto al peso di due dramme con maluagia nell'entrar della febre.
Infusione di radici d'elleboro nero messa nella purgatione.
Antimonio nostro hiacinthino preso al peso di quattro grani. — Febri lunghe.

DI DIOSCORIDE.

Alle febri lunghe.

Dicottione di galli aecchi beuta.
Agarico presa in beuanda.
Vino melitite beuto, doue lo stomacho fusse troppo indebilito.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di Asaro beuta.
Agarico messo nelle beuande.
Reubarbaro usato spesso, & la sua infusione.
Acqua distillata di radici di Gentiana.
Trocisci di fiori di camamilla fatti & usati come si legge nel suo discorso.
Dicottione d'eupatorio commune beuta.
Dicottione di cime & follicoli di lapoli beuta.
Dicottione di radici d'elleboro nero presa nelle beuande solutiue.
Antimonio nostro hiacinthino preso al peso di quattro grani.

Alle febri continue. — Febri cõtinue.

DEL MATTHIOLO.

Polpa di cassia inghiottita al peso di una oncia, & meza.
Sandali tutti beuti, ouero applicati allo stomacho con acqua rosa.
Latte di seme di Melloni preso con ptisana d'orza.
Acqua distillata di Trifoglio acetoso beuta.
Polpa d'anguria mangiata.
Manna solutiua presa in beaanda.
Reubarbaro preso in infusione.

Alle febri chiamate epiale. — Febri epiale.

DI DIOSCORIDE.

Foglie di insquiamo pse al numero di tre ouero di quattro

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di { *Acoro*, *Finocchio*, *Asparago*, *Agarico* } *beuto.*

Alle febri cotidiane. — Febri cotidiane.

DEL MATTHIOLO.

Eupatorio preso in qualsi uogli modo.
Agarico aggiunto nelle beuande.
Reubarbaro & la infusione beuto spesse uolte.
Acqua distillata di radici di gentiana beuta.
Acqua delle prime et piu tenere foglie dell'Iringo beuta.

Alle febri composite. — Febri cõposite.

DEL MATTHIOLO.

Acqua distillata di radici di gentiana beuta.
Agarico, *Reubarbaro* } *& la loro infusione beata.*

Alle febri chiamate causoni. — Febri chiamate causoni.

Vino di crespino presa con giulepo uiolato.
Vua spina cotta ne i brodi.
Bacche di ribes uolgare prese come si uoglia.
Aranci, *Limoni*, *Malagrani* } *asati in ogni modo.*
Faglie di { *Salcio*, *Canne* } *sparse intorno al letto.*
Ciregie amarine condite.
Latte di seme di melloni, di zucche & di cocomeri beuta & messo na i cibi.
Angurie ben mature mangiate.
Potentilla fasciata fresca sopra le palme delle mani & sotto le piante de piedi.

Alla febre hettica. — Febri hetica.

DI DIOSCORIDE.

Procacchia pesta applicata alla bocca dello stomaco & à fianchi.

DEL MATTHIOLO.

Olio di mandorle dolci unto & usato ne i cibi.
Pistacchi presi in qual si uogli modo.
Pinocchi asati come si uogli.

Alle febri intermittenti. — Febri intermittenti.

DI DIOSCORIDE.

Senape sparsa sopra i cibi.
Seme di smirnio beuto.
Pepe beuta.
Ruta data a bere.
Sagapeno preso in beuanda.
Anthemide usata ne i cristeri.
Succhio di poligona beuto una hora auanti al principio.
Foglie di cinquefoglio beute con acqua dolce oueramente con uino inacquato.

Al freddo delle febri. — Freddo delle febri.

DI DIOSCORIDE.

Pepe beuto.
Agarico preso al peso d'una dramma.
Aristologia tonda beuta auanti che uenga il parosismo.
Abrotano unto con olio.
Dicottione di calamento dato à bere.
Panace herculeo impiastrato.
Radice & seme di smirnio beuti con uino melato.
Pirethro unto alla schena.
Lasero beuto con pepe & incenso nel uino.
Coniza unta con olio.
Seme di cori beuto con uino, & pepe.
Radice di buglossa beuta insieme con il seme.
Seme di periclimeno vnto con olio.

Alle febri pestilentiali. — Febri pestilentiali.

DI DIOSCORIDE.

Mirrhide ouero mirrhis beuta due ouero tre uolte il giorno con uino.

DEL MATTHIOLO.

Radici di ualeriana prese in poluere, & dicottione.
Myrrha in qual si uogli modo presa per bocca.
Camphora infusa nel uino & beutone la infusione ouero aggiunta in qual si uogli medicamento.
Radici di dittamo prese cosi in poluere come in beuanda.
Vino di crespino.
Vua spina.
Vino di ribes uolgare.
Acqua distillata di foglie tenere di quercia.
Succhio di cedro mescolato con zuchera ò iulepo.
Acqua distillata di fiori d'aranci.
Succhio di limoni & l'acqua distillata del medesimo.
Aranci di mezo sapore, & bruschi

Fiori

Fiori di ciano, beuti in poluere, ouero la loro acqua distillata.
Galega ouero ruta capraria presa in qual si uogli modo.
Radice di { Tormentilla / Bistorta } in tutti i modi.
Cardo benedetto preso in poluere & in dicottione.
Scordio usato in qual si uogli modo.
Radice di tossilagine ouero farfara maggiore.
Scabiosa presa per ogni uia.
Dicottione di pimpinella nostrana beuta.
Acqua distillata di lenticularia palustre.
Vino di melagrani beuto con acqua d'acetosa, ò di cichorea ò di buglossa.
Bolo armeno beuto con acqua d'acetosa.
Antidoto nostro grande descritto nella prefatione del sesto libro.

Pestilēza.

Alla peste, & alla sua contagione, & à preseruarsene.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di cedro, seme, & corteccia presi in ogni modo.
Olio nostro di scorpioni unto ogni mattina al cuore & à polsi delle tempie, delle mani & de i piedi freddo.
Osso di cuore.
Radice di scorzonera, ouero il suo succhio.
Cipolla scauata, & ripiena di theriaca, & succhio di cedro, & cotta sotto la cenere & spremuta, & beutone il succhio caldo.
Garofani tanto mangiati quanto fumentati.
Conserua di fiori chiamati uolgarmente garofani.
Succhio de i medesimi spremuto da tutta la pianta.
Aceto fatto con i fiori de i medesimi usate in ogni modo.
Zedoaria masticata & inghiottita.
Morsus diaboli pesta con le radici & posta sopra li carboncoli pestilentiali.
Infusione della medesima fatta con uino.
Radici di ambedue le cruciate prese in qual si uogli modo.
Aristolochia lunga presa nelle beuande.
Radici di dittamo bianco beute in poluere.
Galega ouero ruta capraria presa ogni giorno ò in poluere, ò in dicottione, ò beutone il succhio al peso di tre onze con theriaca, one la persona fusse già infettata.
Agarico posto nelle beuande.
Radice di Gentiana.
Abrotano.
Calamento preso per bocca, & scaldato con olio & impiastrato sopra il male.
Radice di imperatoria beuta.
Conserua di fiori di rosmarino.
Radici di acetosco beute con uino.
Cardo benedetto usato in qual si uogli modo.
Chamedrio mangiata fresca ogni giorno in insalata.
Scordio preso in tutti li modi.
Radice di farfara maggiore beuta al peso di due dramme con uino caldo per far sudare.
Succhio di scabiosa beuto al peso di quattro once cō una dramma di theriaca, per far sudare.
Radici di pimpinella sassifragia prese come si uoglia.
Pimpinella sanguisorba, & la sua acqua distillata.
Radice d'Angelica presa con la sua acqua lambiccata al peso di meza dramma con una dramma di theriaca per far sudare.
Antimonio nostro hiacinthino preso nel principio del male con siropo di succhio di cedro al peso di cinque grani.
Bolo armeno orientale preso in ogni maniera.
Argento uiuo precipitato preso con zuccaro rosado al peso di quattro grani, ouero con theriaca.
Olio di Vitriolo beuto con uino: & dipoi sudare.
Antidoto nostro grande scritto nella prefatione del sesto libro tanto per curare li infettati, quanto per preseruare i sani.

Olio nostro di scorpioni unto freddo al cuore & alli polsi.

Petecchie.

Alle petecchie, rossella & uaiuolo.

DEL MATTHIOLO.

Seme di rape, ouero di nagoni beuto con dicottione di capeluenere.
Lacca naturale beuta con dicottione di fichi secchi.

POSTEME

Infiāmagioni.

Alle infiammagioni.

DI DIOSCORIDE.

Foglie fresche di canne peste, & legate sopra.
Ghiande peste, & impiastrate.
Seme di rhu applicato con acqua.
Lupini macinati & applicati con farina d'orzo, et acqua
Succhio di ombilico di uenere messo per intorno.
Piantagine impiastrata.
Radice di amphodillo messo sopra con farina d'orzo.
Aceto applicato con lana sucida, ouerамente con le spogne.
Rhapontico impiastrato con aceto, & spetialmente nelle infiammagioni di lungo tempo.
Pulegio impiastrato con polenta.
Foglie di tossilagine trite & impiastrate con mele.
Parthenio impiastrato.
Lonchite seconda fasciata sopra.
Radice di canape saluatico impiastrata.
Poligono impiastrato.
Frutto di tribolo marino fasciato sopra.
Radice di xiride impiastrata con aceto.
Achillea applicata.
Helsine usata ne gl'impiastri.
Licheae distesa in sul male.
Foglie di verbenaca supina, oue l'infiammagione sia di lungo tempo.
Foglie di papauero impiastrate insieme con i capi, oueramente i capi soli applicati pesti con farina d'orzo.
Seme di insquiamo posto in sul male insieme con le foglie.
Foglie fresche di mandragora insieme con polenta.
Radice di brionia cotta nel uino & usata per impiastro.
Foglie tenere di sambuco oueramente di ebolo con polenta.
Endico impiastrato per far rompere.
Sembola di formento incorporata con aceto & distesa sopra.
Pane di farina di grano cotto in acqua melata, & incorporato con herbe buone à simil male, & impiastrato.
Fior di farina di grano incorporato con acqua melata ò ueramente con olio & farina.
Sesamo impiastrato.

DEL MATTHIOLO.

Camphora applicata.
Foglie di alno.
Dicottione di foglie di ligustro.
Ghiande fresche d'ogni sorte peste, & impiastrate.
Dicottione di foglie, & bacche di mirto applicata con pezze di lino.
Mucilagine di seme di mele cotogne.
Chiocciole tanto crude, quanto cotte peste cosi col guscio, come senza, & impiastrate.
Chiara d'uoua con aceto.
Farina di grano incorporata con olio rosado, ouero di chamamilla.
Farina di { Formēto d'india / Secala / Fiengreco / Seme di lino } messa ne gl'impiastri.
Olio di seme di lino.
Malua applicata con seme di salcio.
Foglie di { Cauolo / Procacchia }
Cocomero tagliato in fette & applicato.
Polpa di anguria.

Bursa pastoris.
Polpa di cassia solutina distesa sopra il male.
Sandolo rosso applicato con succhio di lattuca ò d'altre herbe frigide.
Mosco terrestre cotto nell'acqua & impiastrato.
Olio di insquiamo.
Vnguento rosado.
Gigli macerati lungamente nell'olio.
Succhio di trifoglio acetoso.

Carboncelli.

A i carboncelli.

DI DIOSCORIDE.

Foglie di ligustro peste & applicate al male.
Pece liquida impiastrata con mele, & vua passa, oue sia bisogno di rompere.
Foglie di cipresso trite, & impiastrate.
Foglie di sabina applicate con uino.
Oliue immature secche & impiastrate.
Noci vecchie peste & fasciate sopra.
Sterco di colombi incorporato con seme di lino.
Farina di orobo impiastrata.
Farina di lupini applicata con aceto.
Cauolo pesto con sale & impiastrato oue sia bisogno di rompere.
Nasturtio messo in su'l male.
Porri impiastrati con sale.
Panace herculeo impiastrato.
Coriandro incorporato con Vua passa, & mele.
Lasero unto al luogo.
Latte di tithimalo characia unto al male.
Vua passa sfiocinata, & impiastrata con ruta.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di foglie di ligustro applicata con pezze di lino.
Olio di noci.
Bursa pastoris }
Scabiosa } *trite & impiastrate.*
Galega }

Foroncoli.

A i foroncoli.

DI DIOSCORIDE.

Fermento (cioè lieuito) di grano applicato al luogo.
Helsine impiastrata.
Sale applicato con Vua passa. oueramente con grasso di porco, ò con mele.
Radice di anfodillo cotta nella feccia del uino & impiastrata.
Foglie di ephemero cotte nel uino, & messe sopra.
Foglie di amendue le ortiche messe negl'impiastri.
Radice di leontopodio portata adosso.
Radice di cocomero saluatico impiastrata con terebinthina.
Succhio di scamonea impiastrato con olio, oueramente con mele.
Liquore di radice di moro unta sopra al male.
Succhio di tassia impiastrato con mele.
Foglie di picnocomo impiastrate.
Sandaraca minerale impiastrata con grasso.
Pietra asia poluerizata, & incorporata con pece liquida ò con terebinthina.
Terra cimolia unta con aceto.

DEL MATTHIOLO.

Grano masticato, & impiastrato.
Radice di giglio bianco cotta, & impiastrata con olio, & con grasso.
Foglie di sclarea applicate con aceto ouero con mele.
Farina di grano incorporata con acqua, & con olio, & cotta nella padella, & applicata calda.

Canchrene.

Alle cancrene.

DI DIOSCORIDE.

Foglie di rhu (cioè sommacco) impiastrate con mele & aceto.
Succhio di melagrani messo sopra al male.
Noci vecchie peste, & legate sopra.

Liscia di cenere di fico applicata calda con le spogne.
Farina di gioglio impiastrata con sale & con rafano.
Farina di ceci incorporata con orzo, & con mele.
Lenticchie insieme con meliloto, rose secche, gusci di melagrani, olio rosado & acqua salata.
Farina di orobi impiastrata.
Cauolo lesso impiastrato con mele.
Bulbi applicati cosi soli, & con mele.
Lasero unto al luogo prima scarificato.
Foglie di galiossi, seme, fusti, & succhio applicati al male.
Foglie di quel uerbasco che produce i fiori aurei legate sopra al male.
Latte di tithimalo caracia unto in sul male.
Radice di brionia impiastrata con sale. Il che fanno parimente i frutti, & le foglie.
Vua passa sfiocinata & impiastrata con sale.

DEL MATTHIOLO.

Olio di noci.
Farina di lupini cotta con uino, & con olio, & un poco di zaffarano, & applicata.
Verderame cotto con mele, allume, & aceto.

Erisipele.

Alle erisipele.

DI DIOSCORIDE.

Zaffarano applicato con cose frigide.
Foglie di cipresso impiastrate per se sole, & con polenta.
Foglie di rhamno ligate in sul male.
Foglie di ligustro impiastrate.
Rose messe nelli impiastri conuenienti.
Succhio di acacia sparso sopra al male.
Foglie d'oliuo saluatico peste, & ligate sopra al male.
Foglie di mirto impiastrate con olio omphacino, oueramente con olio rosado, & Vino.
Sangue menstruo applicato all'intorno.
Sterco di capre montane cotto con aceto oueramente con Vino.
Feccia di orina humana unta in su'l male.
Lenticchie impiastrate insieme con meliloto, rose secche, gusci di melagrani, & olio rosado.
Malua cotta nell'olio impiastrata.
Cauolo tagliato minuto, & impiastrato con polenta.
Procacchia impiastrata con polenta.
Piantagine applicata con terra cimolia, & cerusa.
Radice di endiuia, & foglie impiastrate con polenta.
Foglie de isatide impiastrate.
Acino herba messo nelli impiastri.
Succhio di ruta unto con aceto, & olio rosado.
Coriandro impiastrato con pane, & con polenta.
Foglie di giglio applicate con aceto.
Foglie di tossilagine trite, & applicate con mele.
Parthenio impiastrato con i fiori.
Poligono pesto, & fasciato sopra al male.
Radice di anchusa impiastrata con polenta.
Radice di licopside similmente applicata.
Fiore di rouo ideo impiastrato sopra.
Helsine applicata al male.
Radice di cinquefoglio cotta & aggiunta nelli impiastri.
Verbena retta unta con aceto.
Capi di papauero tagliati minuti, & applicati con polenta.
Foglie di solatro commune impiastrate con polenta; & parimente il succhio.
Radice di mandragora unta con aceto.
Succhio di cicuta applicato al male.
Succhio di ombilico di uenere unto all'intorno.
Mucillagine di seme di psillio applicato al male.
Lente palustre fasciata sopra al male.
Foglie di ricino impiastrate con aceto.
Sempreuiuo maggiore applicato al luogo.
Stratiote messa in sul male.
Aceto applicato in qual si uogli modo.
Ruggine di ferro impiastrata.
Chalciti distesa sopra al male.

Sale applicato con hissopo & aceto.

DEL MATTHIOLO.

Camphora applicata come si voglia.
Procacchia, Piantagine, Solatro, Bursa pastoris, Trifoglio acetoso } & parimente il lor succhio.
Polpa di cassia applicata.
Anguria, Cocomero } tagliate in fette & applicate.
Succhio di solatro maggiore unto al male.
Acqua distillata di fiori di verbasco applicata con pezze di lino.

Alle formiche.

DI DIOSCORIDE.

Formiche.

Succhio di acatia unto al luogo.
Foglie di mirto applicate con olio omphacino, ò veramente con uino & un poco di olio rosado.
Foglie di oliuo saluatico trite, & applicate.
Sterco di capre montane cotto nel uino oueramente nell'aceto.
Lenticchie impiastrate con meliloto, rose secche, gusci di melagrani & olio rosado.
Succhio di besline incorporato con cerusa.
Piantagine applicata al luogo.
Chelidonia maggiore impiastrata con uino.
Foglie di rovi peste & applicate al luogo.
Succhio di solatro unto con cerusa, litharvirio, et olio rosado.

DEL MATTHIOLO.

Pompholige, Diphrige, Cerusa, Letargirio, Tutia comune } messi ne gl'unguenti.
Foglie di ligustro peste, & applicate.
Foglie fresche, & Uue di somaco peste insieme, & impiastrate.

Allo epinittide, ouero ollere.

DI DIOSCORIDE.

Epinittide.

Sterco di pecora ò di capra impiastrato con aceto.
Canolo tagliato minuto & applicato con polenta.
Piantagine applicata in qual si uogli modo.
Foglie di cocomero unte con mele.
Foglie di porro con somachi.
Assenzo applicato con acqua.
Coriandro impiastrato con Uua passa & con mele.
Vischio disteso sopra pezze di lino, & fasciato sopra.
Seme heliotropio applicato al male.
Vua passa sfiocinata & applicata con ruta.

DEL MATTHIOLO.

Latte di capra ouero di uacca applicato cõ pezze di lino.

Alle scrofole.

DI DIOSCORIDE.

Scrofole.

Radice de iride illirica cotta & impiastrata.
Pece liquida impiastrata con farina d'orza, & orina di fanciulli.
Fichi secchi cotti & applicati al male.
Carne di Vipera cotto & mangiata ne i cibi.
Sangue di donnola unto al male.
Cenere di unghie di asino incorporata con olio.
Sterco di buoi che pasturano all'herba impiastrato.
Farina di gioglio cotta con sterco di colombi & uino.
Farina di faue impiastrata con mele & fiengreco.
Leate cotta nell'aceto insieme con meliloto.
Farina di lupini applicata con aceto.
Rombice cotta, & impiastrata sopra al male.
Piantagine applicata con sale.
Radice di piantagine attaccata al collo.
Senape impiastrata con solfo.
Nasturzo incorporato con salamuoia.
Pepe applicato con pece.

POSTEME

Coriandro applicato con gusci di faue.
Galbano impiastrato sopra al male.
Aparine applicata con sogna di porco.
Foglie di melissa applicate con sale.
Althea cotta con uino oueramente con acqua melata.
Radice di cinquefoglio cotta & tagliata minuta.
Lasero incorporato con cera.
Succhio di ombilico di uenere unto per intorno.
Foglie fresche di mandragora applicate con polenta.
Sempreuiuo terzo legato sopra.
Foglie, fusti, seme, & succhio di galioffi applicati al male.
Quattro rami di buxio salso beuti & legati sopra.
Adianto impiastrata.
Testi di fornaci pesti & incorporati con olio & cera.
Radice & foglie di cappari trite, & applicate.

DEL MATTHIOLO.

Chiocciole ritrouate attaccate nelle saluie peste con i gusci, & applicate.
Granchi de i fiumi abbrusciati, & incorporati con mele, & applicati.
Sterco di donnola incorporato con mele farina di fiengreco, & di lupini impiastrato.
Radici di ciclamino, Radici di dragontea, Radici di cruciata minore } peste fresche et applicate.
Radice di iringo cotta, & impiastrata.
Radice { di giglio bianco, d'arthemisia, di scrophularia } impiastrata con sognia oueramente con butiro.
Mentastro pesto & applicato.
Bellis di tutte le spetie.
Foglie di verbasco applicate con aceto.
Foglie di lappola maggiore applicate à modo d'impiastro.
Fiori di ginestra triti, & beuti in un ouo fresco, ouero con mele fresco.
Succhio di radice di uite nera, beuto con uino, & con mele.
Radice della medesima pesta, & incorporata con mele, & applicata.

Alli tenconi, ouero pannocchie.

DI DIOSCORIDE.

Tēconi.

Foglie di oliuo saluatico unte con mele.
Fichi secchi cotti & impiastrati.
Sterco di buoi che stanno alla pastura impiastrato.
Farina di lupini impiastrata con aceto.
Atriplice impiastrato tanto cruda quanto cotto.
Piantagine applicata con sale.
Bulbi lessi impiastrati con polenta, & grascia di porco.
Foglie di isatide impiastrate.
Iringo legato sopra.
Abrotano incorporato con farina d'orzo, olio, & acqua.
Acino herba posta sopra al luogo.
Seme, & fiori di panace asclepio messi ne gl'impiastri.
Coriandro impiastrato con gusci di faue.
Armoniaco impiastrato.
Onobrichi tagliata minuta, & impiastrata.
Radice superiore di gladiolo impiastrata con farina di gioglio, & acqua melata.
Psillio applicato con aceto, & acqua di rose.
Foglie di mandragora fresche applicate al luogo.
Foglie, fusti, fiori, & succhio di galioffi applicati al luogo
Foglie di personata (cioè lappola maggiore) Unte con grascia, & distesa sopra al male.
Picnocomo impiastrato.
Coniza messa ne gl'impiastri.
Feccia di uino messa sopra al luogo.

DEL MATTHIOLO.

Radice d'iringo cotta, pesta, & impiastrata.
Foglie di sclarea incorporate con mele & aceto.
Foglie di Verbasco peste & scaldate sopra la cenere, & applicate.

Malua cotta pesta, & incorporata con farina d'orzo.
Radice di giglio bianco cotta, & impiastrata con farina di seme di lino.

Tumori.

A risoluere i tumori.

DI DIOSCORIDE.

Granchi de i fiumi pesti, & legati sopra.
Seme di lino impiastrato.
Farina di fien greco messa ne gl'impiastri.
Radici di cappari, & parimente le foglie peste ligate sopra.
Radice di smirnio impiastrata.
Armoniaco unto sopra al male.
Foglie & fiori di buphthalmo incorporati con cera.
Foglie fresche di mandragora impiastrate con polenta.
Foglie, fusti, seme et succhio di galiossi applicati al luogo.
Egilopa impiastrata.
Diphrige incorporato con terbenthina, & olio, & cera.
Pietra pirite messa sopra al luogo.
Pietra alabastro abbrusciata & incorporata con ragia & pece.
Terra cimolia applicata al luogo.

DEL MATTHIOLO.

Olio di noci unto al luogo.
Fichi secchi grassi cotti con radici di iride di giglio, & d'althea, & impiastrati.

Scirrhi.

Alle posteme indurito chiamate scirrhi.

DI DIOSCORIDE.

Sangue di toro applicato con polenta.
Sterco di buoi che stanno alla pastura impiastrato.
Farina di gioglio cotta in uino insieme con sterco di colombo.
Seme di lino cotto insieme con nitro in liscia fatta con cenere di fico.
Hidropepe pesto, & fasciato sopra al male.
Radice di canape saluatico messa sopra.

DEL MATTHIOLO.

Olio { di mandorle dolci, di sesamo, di tuorli d'Uuoua } Unti al luogo.
Pece liquida applicata.
Sterco { Vaccino, Caprino } impiastrato con aceto.
Radici di ciclamino peste & applicate.
Radice di serpentaria posta nel medesimo modo.
Olio di gigli bianchi applicato con i gigli macerati nel suo uaso.

Cancari.

A i cancari.

DI DIOSCORIDE.

Cenere di granchi di fiumi cotto con mele, & applicato al male.
Seme di irione trito, & applicato sopra al male.
Ortica impiastrata.
Foglie, fusti, seme, succhio di galiossi messo sopra al male.

DEL MATTHIOLO.

Acqua distillata di sterco humano.
Farina di fiengreco cotta nel uino & impiastrata.
Pimpinella sanguisorba, ouero'l suo succhio.
Piombo abbrusciato, Pompholige, Cadmia } lauate, & messe ne gl'unguenti.
Olio nostro di antimonio applicato.

Enfiagioni.

A tutte le sorte delle enfiagioni.

DI DIOSCORIDE.

Grasso di porco impiastrato.
Cauolo tagliato minuto & impiastrato con polenta.
Zucche fasciate sopra.
Seme di xanthio trito, & sparso sopra al luogo.
Bulbi lessi insieme con polenta, & impiastrati con grascia di porco.
Seme di lino messo nelli impiastri.
Seme di fiengreco usato similmente.
Cipolle cotte, & impiastrate con fichi, & Uua passa.
Radice di narcisso impiastrata.
Radice di brionia cotta nel uino & applicata.
Foglie di isatide distese sopra al male.
Radice di smirnio impiastrata.
Tragorigano applicato con polenta.
Menta usata nel modo medesimo.
Foglie di maiorana incorporate con cera.
Danco impiastrato.
Radici di libanotide applicate sopra al male.
Negella impiastrata con aceto.
Hormino applicato con acqua.
Fiori di buphthalmo incorporati con cera.
Radici di althea cotte impiastrate.
Radice di canape saluatico impiastrata.
Foglie di anagiri fasciate sopra al male.
Poligono messo nelli impiastri.
Radice di xiride Unta con aceto.
Helsine messa sopra l'enfiagione.
Radici di cinquefoglio cotte & applicate al luogo.
Foglie di uerbenaca supina impiastrate.
Psillio unto con aceto, & olio rosado.
Foglie di ephemero cotte nel uino.
Foglie di citiso applicate con pane nel principio.
Radice di cocomero saluatico applicata con polenta.
Chamesice trita, & legata in sul male.
Seme di Picnocomo impiastrato con polenta.
Endico sparso sopra con acqua.
Feccia di vino cruda per se sola, oueramente con foglie di mirto.

Posteme adipine.

Alle posteme chiamate adipine.

DI DIOSCORIDE.

Fiori di crisanthemo incorporati con olio & con cera, & applicati.

Alle posteme chiamate meliceride.

DI DIOSCORIDE.

Rombice impiastrata con olio rosado, & zaffarano.
Meliloto applicato con acqua.
Vua passa spocciata pesta, & impiastrata insieme con ruta.

Enfiagioni causate da percosse.

Alle enfiagioni causate da percosse.

DI DIOSCORIDE.

Cauolo tagliato minuto & impiastrato con polenta.
Zucca fresca applicata sopra l'enfiagione.
Hidropepe legato sopra al male.
Thimo fasciato in su'l male.
Thimbra similmente usata.

DEL MATTHIOLO.

Assenzo scaldato sopra una tegola, & spruzzato con uino, & applicato.
Poluere di seme di carui cotta con mele ouero con sapa & applicata.
Farina di faua cotta con chamamilla & betonica nella sapa, & applicata.

Liuidezze.

Alle liuidezze del sangue causate da percosse.

DI DIOSCORIDE.

Cascio fresco impiastrato.
Lana succida infusa in olio, & aceto.
Farina di faue incorporate con mele & fien greco.
Farina di lupini usata similmente.
Raphano impiastrato con mele.
Cenere di aglio brusciato usato similmente.
Senape impiastrata.
Hidropepe ligato in sul male.
Ptarmica impiastrata insieme con i fiori.
Bulbi applicati per lor soli, oueramente con rossi di oui.
Rhapontico incorporato con aceto.
Aloe applicato insieme con mele.
Liquore di laserpitio unto al luogo.
Assenzo incorporato con mele.
Acqua marina fomentata calda.

Hissopo

Hissopo impiastrato con acqua calda.
Calamentho messo sopra con uino.
Foglie di maiorana secche incorporate con mele.
Cimino saluatico masticato con mele & Vua passa, & messo dipoi sopra al luogo.
Ammi pesto, & incorporato con mele.
Aceto melato unto sopra al luogo.
Succhio di thassia & parimente la radice incorporati cō altrettanta cera, & incenso, & fattone impiastro solamente per due hore, & dipoi tolto uia, & fomentato il luogo con acqua marina.
Brionia cotta con olio fino che sia disfatta & applicata.
Sale vnto con mele.

DEL MATTHIOLO.

Grado masticato con radice & impiastrato.
Lupini cotti nell'aceto & fattone impiastro.
Seme di carui poluerizato et cotto con mele & applicato
Radice di Aro incorporata con aceto & farina di faue.
Morsus diaboli pesta: & applicata.

Ferite.

FERITE,

A saldare le ferite.

DI DIOSCORIDE.

Foglie di cipresso trite.
Foglie di olmo, ma molto piu la scorza di dentro sottile fasciandone le ferite.
Liquore di sicomoro messo sopra.
Morea di olio cotta in un uaso di rame.
Dattoli immaturi pesti.
Seme di Vitice, & parimente le foglie.
Fiori di pomi granati pesti & applicati al luogo.
Incenso sparso in poluere.
Cenere di lana brusciata.
Foglie di canolo saluatico.
Argemone legata in sul taglio.
Succhio di regolitia unto in sul male.
Radice di centaurea maggiore fresche impiastrata.
Foglie di centaurea minore, peste, & impiastrate.
Achillea applicata al male.
Radice di poterio tagliata sottile, & legata sopra al luogo.
Radice di smirnio vsata similmente.
Aloe poluerizato sopra.
Sarcocolla messa nel modo sudetto.
Policnemono messo con acqua.
Althea cotta nel uino, oueramente in acqua melata.
Foglie di siderite impiastrate.
Camepitio unto con mele.
Siderite seconda messa sopra.
Poligono impiastrato.
Poligonato similmente Vsato.
Simphito petreo messo sopra.
Simphito maggiore vsato similmente.
Succhio di climeno.
Sideriti tutte ligate sopra.
Radice di licopside impiastrata.
Seme di bassilico poluerizato sopra.
Radice di gramigna tagliata minuta, & messa sopra.
Coniza applicata al luogo.
Cinquefoglio impiastrato.
Grana da tingere scarlato applicata in poluere.
Verbena fasciata in sul taglio.
Foglie, & fiori di erigero applicati con poluere di incenso.
Foglie di Verbasco messe con aceto.
Spogne marine applicate con acqua, oueramente con aceto inacquato.
Lana succida infusa in uino ò in aceto, ò in olio.
Foglie di dragontea cotte nel uino.
Foglie de isatide impiastrate.
Millefoglio stratiote fasciato in su'l male.
Pietra morochtho poluerizata.

DEL MATTHIOLO.

Olio di terebentina uolgare & di lacbrimo d'abete.
Lachrime d'abete.
Terebentina Vera.
Pece secca.
Foglie, germini & noci di cipresso uerdi.
Liquore di vescighe d'olmo.
Corteccia di Tilia masticata & impiastrata.
Foglie di cisto applicate.
Hipocisto pesto & posto sopra.
Bacche rosse di leccio trite con aceto.
Foglie di quercia peste.
Foglie di nespolo poluerizate.
Foglie di corniolo, Vsate nel modo medesimo.
Olio di lombrichi terrestri postoui con balsamo artificiale, ouero con olio di terebintina.
Foglie & succhio di ciano maggiore.
Succhio di barba di becco ouero l'acqua distillata.
Succhio di Bursa pastoris.
Lingua serpentina ouero il succhio.
Olio omphacino in cui sia stato infuso al sole lungamente la lingua serpentina, applicato con lachrima d'abete.
Chelidonia maggiore poluerizata sopra.
Radice di centaurea maggiore applicata in poluere.
Veronica mascolina.
Gratiola applicata in qual si uogli modo.
Fiore del sole (cioè flos solis) poluerizata ò messa nelli Vnguenti.
Poluere di rosmarino sparsa per sopra lauandosi prima la piaga con la sua dicottione.
Aparine poluerizata, ouero il suo succhio.
Trinitas vsata nelle beuande, & posta sopra la piaga.
Lunaria minore.
Olio di Hiperico, fiori, & seme.

Consolida { Maggiore / Minore / Mezana } applicate in tutti i modi.

Sanicola
Orecchia d'orso
Potentilla
Alchimilla
Pelosella
Pirola
Virga aurea
Fragaria
} messe nelle beuande & applicate di fuore.

Fiori d'eupatorio uolgare poluerizati.

Sanguisorba
Polmonaria
Ophris
} messe nelli unguenti.

Beuanda di Pirola descritta nel discorso del limonio.

Radice di { Bistorta / Tormentilla } cosi in beuanda come applicata alla piaga.

Olio di momordica, ouero Balsamina.

A ristagnare il sangue delle ferite.

DI DIOSCORIDE.

Ristagnare il sangue.

Succhio di foglie di oliuo saluatico.
Galle abbruciate spente nel uino, ò nell'aceto, ò nella salamuoia, & sparse in poluere.
Fiori di melagrani poluerizati.
Noci di cipresso applicate in poluere insieme con le foglie dell'albero.
Incenso poluerizato sopra.
Cenere di ranocchie brusciate poluerizata.
Tele di ragni disteso sopra.
Sterco di capre montane con aceto.
Sterco di asino tanto crudo, quanto brusciato con aceto.
Foglie di stebe applicate.
Procacchia frescha impiastrata.
Piantagine Vsata similmente.
Radice idea pesta & poluerizata.
Foglie di isatide fasciate sopra.
Saluia poluerizata.

Fiori di galio vsati similmente.
Foglie di androsemo impiastrate.
Cinquefoglio applicato al luogo.
Fenice legata al membro ferito con lana rossa.
Lichene fasciata sopra.
Radice di astragalo poluerizata.
Seme di iusquiamo beuto con acqua melata al peso d'uno obolo.
Millefoglio stratiote applicato al luogo.
Sangue di drago poluerizato.
Alume messo dentro.
Solfo vsato similmente.
Gesso poluerizato sopra.
Spogne nuoue ben secche & note legate sopra.
Cenere delle medesime applicata con pece.
Eretria terra poluerizata.
Stibio messo dentro in poluere.

DEL MATTHIOLO.

Panno di larice che nasce appresso alla midolla del trõco, come si legge nel suo discorso.
Corteccia di souero trita & beuta con acqua calda.
Galle abbrusciate & applicate in poluere.
Peli di lepre stirpati dal uentre dal animale uiuo.
Radice di Centaurea maggiore.
Fiore del sole (Flos solis) applicato in ogni modo.
Bambagia abbrusciata & applicata.
Radice di { Bistorta, Tormentilla } applicata in poluere.
Consolida minore & mezana.
Sanicole tutte.
Orecchia d'orso.
Pelosella.
Cauda equina.
Pirola.
Gesso.
Sangue di drago.
Diaspro tenuto in mano & applicato al fegato.

Flusso di sãgue del ceruello.

A ristagnare il sangue delle ferite del ceruello.

DI DIOSCORIDE.

Ceruello di gallo beuto.
Antimonio applicato in poluere.

DEL MATTHIOLO.

Seme di ortica seconda poluerizato.
Bambagia abbrusciata.

Grumi di sangue.

A disfare i grumi del sangue.

DI DIOSCORIDE.

Thimbra, Thimo } poluerizati & messi per sopra.

Ferite auuelenate.

Alle ferite fatte da armi auuelenate.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di Dittamo cosi beuto, come posto su la piaga.

DEL MATTHIOLO.

Sangue di ceruo beuto con uino.
Mele cotogne mangiate crude.
Succhio di scorzonera beuto & messo nella piaga.
Olio nostro di scorpioni vnto attorno alla piaga al cuore & alli polsi.

A incarnar l'ossa scoperte.

DI DIOSCORIDE.

Iride illirica poluerizata sopra.
Radice di panace herculeo impiastrata.
Mirrha impiastrata con chiocciole terrestri.

DEL MATTHIOLO.

Corteccia di Incenso, Radice di panace heraclio } poluerizata sopra.
Mirrha pesta in poluere con incenso, aloe, & sarcocolla.
Radice di Peucedano applicata in poluere.

Ferite delli pannicoli del ceruello.

Alle ferite delli pannicoli del ceruello.

DI DIOSCORIDE.

Boturo fresco applicato.

DEL MATTHIOLO.

Olio rosado.
Olio di anezo.
Olio di tuorli d'vuoua.
Bellis di tutte le spetie.
Betonica messa nelli unguenti.
Periclimeno ouero matriselua vsata similmente.
Sanguisorba & il suo succhio posto nelli unguenti.
Gomma elemi, Pelosella, Cinquefoglio, Alchimille } nelli Vnguenti.

Incarnare le ferite.

A riempire le ferite di carne.

DI DIOSCORIDE.

Iride poluerizato, Incenso, Mirrha, Aloe, Sangue di drago, Sarcocolla, Corteccia di radice di panace } incorporate cõ farina d'orzo et mele rosado & terbentina.

Infiãmagioni delle ferite.

Alle infiammagioni delle ferite.

DI DIOSCORIDE.

Sterco di buoi che pasturano alla campagna inuolto in foglie di cauolo, & scaldato sotto la cenere calda & messo sopra al luogo.
Foglie di pino, & di pezzo trite, & fasciate sopra.
Farina di faua messa nelli impiastri.
Farina di lupini usata similmente.
Stratiote impiastrata.
Millefoglio applicato con aceto.
Fiori di lambrusca messi ne gl'impiastri.
Verderame applicato al luogo.

DEL MATTHIOLO.

Olio rosado omphacino.
Vnguento rosado.
Olio di fiori di ligustro.
Malua trita con foglie di salcio impiastrata.
Lingua serpentina incorporata con grasso di Gallina applicata.
Foglie di cinoglossa Volgare fresche legate sopra all'infiammagione, & rinouate due uolte il giorno.

Tirar fuor saette & ogni altra cosa delle ferite.

A tirar fuore ogni cosa che fusse fitta nelle ferite.

DI DIOSCORIDE.

Chiocciole terrestri peste con il lor guscio & applicate.
Carne salata di quel pesce che si chiama siluro messa sopra la ferita.
Capi di lucertole tagliati minuti & messi in su'l luogo.
Bulbi messi ne gli impiastri.
Hormino applicato con acqua.
Anagallide impiastrata.
Radice di narcisso impiastrata con farina di gioglio.
Aristologia tonda messa sopra.
Dittamo impiastrato.
Radice di gladiolo superiore impiastrata con incenso.
Radice di xiride applicata al luogo.
Foglie, seme, & liquore di tragio messi sopra al luogo.
Seme di Picnocomo impiastrato con polenta.
Radice di spina acuta applicata sopra.
Radice di canna pesta & posta sopra la ferita.
Senape impiastrata.

DEL MATTHIOLO.

Radice di Pettine di uenere pesta con malua, & applicata.
Radice d'aristolochia ritonda usata similmente.
Radice d'iringo impiastrata con mele.
Foglie, & seme di uerbasco cotte nel uino & applicate.

Carne superflua nelle ferite.

A leuar uia la carne superflua delle ferite.

DI DIOSCORIDE.

Galle applicate in poluere.
Noccioli di dattoli abbrusciati, lauati, & applicati in poluere.

Gusci di ricci marini brusciati & sparsi sopra.
Cenere di purpure brusciate similmente.
Cenere di vaghie odorate vsata nel modo medesimo.
Capi di smaridi pesci brusciato & applicato in poluere.
Cenere di lana abbrusciata sparsa sopra.
Scordio secco polueriżato sopra.
Rame brusciato, & fior di rame polueriżato.

Piombo lauato, Stibio, Lithargirio, Cerusa, Chrisocolla, Ochra, Diphrige, Orpimento, Pomice, Corallo, Fiori di petra asia } *polueriżati sopra il luogo.*

Pietra pirite incorporata con ragia.

A consolidar le ferite in ultimo, cio è cicatrizarle.

Cadmia lauata polueriżata sopra.
Piombo lauato usato similmente.

DEL MATTHIOLO.

Alume abbrusciato.
Vetriolo.
Argento viuo precipitato.
Poluere di radice d'elleboro nero.

Saldare le ferite.

A far fare la pelle alle ferite.

DI DIOSCORIDE.

Cadmia lauata, Piombo lauato, Lithargirio } *in poluere.*

DEL MATTHIOLO.

Alume abbrusciato.
Coralli.
Pompholige.
Piombo abbrusciato lauato.
Sandice di piombo.
Verderame abbrusciato.
Charta abbrusciata.
Tela di lino abbrusciata.
Zuccha secca abbrusciata.
Feccia di uino abbrusciata insieme con radici di piantagine secche.

Ferite penetranti.

Alle ferite penetranti nelle interiora.

DEL MATTHIOLO.

Radici di ualeriana, Radici di dittamo bianco, Fiore del Sole, Trinitas herba, Lunaria minore, Bellis di tutte le spetie } *cotte nelle benāde con mele.*

Cauda equina, Cōsolide tutte, Sanicole tutte, Pirola, Alchimilla, Pelosella, Verga aurea } *cotte nel uino & beuŭtone la decottione.*

Radice di { *Bistorta, Tormentilla, Fragaria, Garofolata* } *cotte nelle beuande.*

Beuanda miracolosa di Pirola scritta nel discorso del limonio.

Vlcere corrosiue.

VLCERE.

Alle ulcere corrosiue che uanno mangiando la carne.

DI DIOSCORIDE.

Corteccia di pino, & di pezzo trita con uetriolo.
Dicottione di lentisco applicata.
Foglie di cipresso trite & applicate.
Foglie di amendue le sabine vsate similmente.
Foglie di qual si vogli spetie di rhamno.
Fiori di cisto applicati in poluere.
Foglie di oliuo saluatico trite & applicate.
Tarlatura di legno polueriżata.
Oliue mature brusciate, & polueriżate.
Inuoglio di dattoli applicato in poluere.
Foglie di mirto trite & applicate con olio fatto di oliue immature, oueramente con un poco di olio rosado, & uino.
Mandorle amare unte con uino.
Capi di smaridi pesci brusciati & sparsi sopra al male.
Salamuoia di pesci messa in su'l male.
Fiele di testuggine unto al male.
Farina di gioglio impiastrata con sale & con raphano.
Seme di lino cotto con uino.
Farina di orobi impiastrata.
Raphano trito & applicato sopra.
Foglie di bietola distese in su'l male.
Piantagine applicata in qual si uogli modo.
Radice di dragontea tagliata minuta cō brionia & mele.
Radice, & foglie di asfodillo con uino.
Anagallide trita.
Foglie di hedera cotte nel uino.
Radice di chelidonia maggiore nel modo medesimo.
Foglie d'isatide messe sopra.
Aristologia tonda polueriżata & sparsa in su'l male.
Radice di chameleone nero messa nelli impiastri.
Pulegio uerde impiastrato.
Maro legato sopra al male.
Fiori, & seme di panace asclepio applicati al male.
Foglie di pastinaca saluatica peste & applicate cō mele.
Coriandro incorporato con pane & polenta.
Foglie di marrobio poste sopra con mele.
Latte di tithimalo caracia sparso sopra al luogo.
Agresto incorporato con aceto.
Succhio di cicuta vnto in su'l male.
Sempreuiuo maggiore applicato in qual si uogli modo.
Spondilio applicato con ruta.
Poligono messo sopra.
Berbena bollita nell aceto.
Foglie di solatro commune impiastrate con fior di polenta.
Aceto fomentato.
Salamuoia acetosa fomentata.
Foglie di petasite fasciate sopra.
Squama di rame sparsa in sul male.
Verderame usato similmente.
Sale arrostito, & applicato con polenta.
Fior di sale sparso in poluere.
Chalciti usato similmente.
Diphrige messo sopra polueriżato.
Pietra asia trita, & applicata con aceto.
Alume con il pari peso di galla abbrusciata applicato con mele.

DEL MATTHIOLO.

Chiocciole peste con il guscio & applicate.
Acqua distillata & olio di sterco humano.
Dicottione di lupini applicata.
Sterco bianco di cane sparso in poluere.
Succhio di piantagine.
Succhio di radice di Aro.
Olio di uetriolo.
Olio di Antimonio.

Alle ulcere uecchie.

Vlcere uecchie.

DI DIOSCORIDE.

Fiori di cisto applicati sopra.
Centaura minore usata in qual si uogli modo.
Radice appuntata di panace herculeo.
Visco unto con incenso.
Chamedrio applicato con mele.
Succhio di foglie di gigli cotto in vn vaso di rame applicato

cato con aceto & mele.
Scordio trito incorporato con mele.
Radice di anchusa cotta nell'olio & incorporata con cera.
Verbenaca trita applicata con mele.
Radice di astragalo impiastrata.
Radice di talitro usata similmente.
Foglie di lappole maggiore fasciate sopra.
Agresto insieme con aceto.
Spogne nuoue secche, & note fasciate in su'l male.
Fiore di pietra asia secco sparso sopra.

DEL MATTHIOLO.

Terbentina uera, & uolgare.
Vermi di legni tarlati.
Succhio di piantagine.
Vino di crespino.
Bursa pastoris trita & applicata.
Hipocistide.
Ladano impiastrato.
Acqua piouana ritrouata nelle cauità delle quercie vecchie.
Olio di grano.
Canolo applicato.
Chelidonia maggiore poluerizata.
Aristologia ritonda.
Aloe con mirrha & sangue di drago.
Veronica prima.
Fiore del sole.
Abrotano abbrusciato.
Aparina poluerizata.
Farina di securidaca.
Consolida minore, & mezana, & il loro succhio.
Sanicola, Orecchia d'orso, Pelosella, Pirola, Potentilla, Fragaria, Sanguisorba } *messe nelle lauande et nelli unguenti.*
Succhio da Garofillata con uerde rame.
Felce poluerizata.
Olio di uetriuolo.
Olio di Antimonio.
Argento uiuo precipitato, & solimato.

Vlcere maligne.

Alle ulcere maligne; & difficili da guarire.

Piantagine applicata in qual si uogli modo.
Radice di dragontea tagliata minuta cō brionia & mele.
Petasite applicata sopra.
Psillo trito, impiastrato con mele.
Foglie, radici, & frutti di brionia applicate con sale.
Radici di felce femina trita & messa sopra.
Cadmia poluerizata.
Fior di sale messo sopra in poluere.
Fior di pietra asia con mele.
Pietra ostracite usata similmente.

DEL MATTHIOLO.

Ghiande di quercia, & di souero incorporate con sogna salata.
Acqua distillata, & olio di sterco humano.
Sterco bianco di cane poluerizato.
Lupini applicati con la sua dicottione.
Succhi o ai radici d'aro.
Cardo benedetto cosi beuto come poluerizato sopra l'ulcere.
Olio rosato agitato lungamente nel mortaio di piombo.
Piombo abbrusciato, lauato.
Chrisocolla artificiale.
Olio di uetriolo.
Olio di Antimonio.
Argento uiuo precipitato.
Legno guaiaco, Sarza parilla } *presone il decotto 40 giorni continui come si legge nel discorso dell'ebeno.*

Fistole.

Alle fistole; & ulcere cauernose.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di radici di iride illirica messa dentro con la siringa, cioè con lo schizzatoio.
Grasso di porco messo dentro.
Mele applicato similmente.
Succhio di piantagine schizzato dentro.
Succhio di radice di dragontea messo dentro con mele.
Aristologia tonda applicata con iride, & mele.
Sphondilio, & le mondature della sua radice legato sopra oue sia di bisogno di leuare la callosità delle fistole.
Cinquefoglio applicato con sale & mele.
Succhio di stratiote millefoglio schizzato dentro.
Latte di titbimalo caracia usato nel modo medesimo.
Agresto incorporato con aceto messo dentro.
Chalciti dissolto à modo di collirio con acqua, & messo dentro.
Cadmia applicata al luogo.
Spogne nuoue infuse in mele cotto & applicate.
Gentiana usata in qual si uogli modo.

DEL MATTHIOLO.

Acqua distillata di terebentina uolgare, ouero di lagrimo d'Abeto messa dentro.
Olio di grano.
Succhio di piantagine.
Succhio di bursa pastoris.
Succhio d'edera terrestre messo dentro con verderame.
Succhio di garofillata & di stellaria usati nel modo medesimo.
Olio di uetriolo.
Olio d'antimonio.
Argento precipitato.
Argento solimato.
Acqua distillata di uetriolo.

Vlcere callose.

Alle ulcere callose.

DI DIOSCORIDE.

Radice di capparo secca & applicata.
Verderame composto con uetriolo à modo di collirio.
Spogne nuoue strette con spago, & messe dentro per tasta oue sia di bisogno di dilatare.

DEL MATTHIOLO.

Radice di Anonide trita, & sparsa per sopra.
Argento solimato incorporato con unguento.

Vlcere causate da corrosiui.

Alle vlcere causate da corrosiui.

DI DIOSCORIDE.

Latte, & spetialmente uaccino applicato.

DEL MATTHIOLO.

Olio di tuorli d'uoua.
Cerusa lauata, Letargirio, Calcina lauata } *messa ne gl'vnguenti.*

Vlcere sordide.

Alle ulcere sordide.

DI DIOSCORIDE.

Foglie d'oliuo saluatico peste, & applicate con mele.
Iride illirica similmente.
Oliue immature peste ligate sopra.
Terebinthina messa sopra al male.
Pece liquida applicata con mele.
Gusci di ricci marini brusciati & messi sopra.
Cenere di porpore brusciate, Cenere di unghie odorate } *sparse sopra.*
Farina di orobo impiastrata.
Canolo applicato con farina di fiengreco & aceto.
Radici & foglie di amphodillo impiastrate.
Radici di cappari secche & poluerizate.
Radici di anemone impiastrate.
Foglie di hedera cotte nel uino.
Chelidonia maggiore applicata con sogna di porco.
Aristolochia tonda messaui sopra in poluere.
Radice di libanotide secche applicate con mele.
Ballote impiastrato con mele.
Foglie di marrobio usata similmente.

Foglie di berbena supina impiastrate.
Radici di narcisso applicate con farina di eruo & mele.
Radice di brionia messa con sale & parimente il frutto.
Verderame cotto con mele & applicato.
Rame brusciato in poluere.
Ortica di qual si uogli sorte trita & applicata.
Radici di peucedano in poluere.
Cadmia poluerizata.
Mele liquore messo nel male.
Pompholige applicata in qual si uogli modo.
Salamuoia infusa.
Alume usato in ogni modo.
Fiore di pietra asia in poluere.

DEL MATTHIOLO.

Terebenthina uolgare.
Aristolochia ritonda.
Farina di orobi con mele rosado, & terebenthina.

Cotture di fuoco.

Alle cotture del fuoco.

DI DIOSCORIDE.

Frutti di platano triti & incorporati con grasso.
Dicottione di foglie di ligustro fomentata.
Fiori di cisto applicati con olio, & cera.
Gomma di Acatia pesta & incorporata con vuoua oue si uoglia probibire le sue uesiiche.
Foglie di mirto crude ouero brusciate incorporate con olio, & cera.
Foglie di moro triste applicate con aceto.
Incenso poluerizato applicato con grasso di oca oueramente di porco.
Cenere di buccine impiastrata.
Cenere di mituli brusciati messa sopra.
Cenere di unghie odorate usata similmente.
Cenere di scarpe uecchie abbrusciate poluerizata.
Grasso di porco unto al male.
Sterco di pecora incorporato con olio rosado & cera.
Sterco { di colombi / di galline } applicato con olio, & seme di lino.
Seme di sisamo incorporato con olio rosado.
Malua cotta nell'olio.
Foglie uerdi di bietola applicate.
Cenere di canola brusciato incorporata con vuouo.
Latte di lattuga saluatica incorporato cō latte humano.
Foglie di hedera cotte nel uino, & parimente i fiori incorporati con cera.
Radice di acantho impiastrata.
Seme di ruta saluatica, & parimente le foglie applicate.
Colla di toro ouero di pesce disfatta nell'acqua oue si uoglia prohibire le uesciche.
Lanugine di tipha incorporata con grasso di porco lauato.
Radice di hemerocalle impiastrata.
Foglie di althea impiastrate con un poco di mele.
Foglie, & seme di hiperico à modo d'impiastro.
Seme & foglie di ascиro usate similmente.
Foglie di androsemo applicate.
Radice di ancusa cotta nell'olio incorporata con cera.
Helsine cotta, & impiastrata.
Foglie di papauero cornuto applicate con olio.
Foglie di verbasca saluatico messe ne gl'impiastri.
Antimonio unta con grasso fresco, oue si uoglia prohibire le uesciche.
Alume dissolto in acqua / Sale dissolto nell'olio / Terra cimolia } oue si uogli prohibire le uesciche.
Pietra phrigia incorporata con cera.
Vetriolo risolto nell'acqua.
Sangue di drago ouero cinapro unto al male.
Fiori di galio applicati.
Radice di giglio brusciata applicata con olio rosado, & parimente le foglie impiastrate.
Foglie di cinoglossa incorporate con grasso uecchio di porco.

Foglie di sambuco tenere distese sopra.
Radice di narcisso impiastrata con un poco di mele.
Olio bollito con le radici d'amphodillo.

DEL MATTHIOLO.

Olio di fiori di ligustro.
Chiara di vuoua fresche per se sola, & sbattuta con le tuorla, & olio rasado.
Orzo abbrusciato, & poluerizato sopra.
Olio di tuorla d'oua.
Olio di seme di lino lauato con acqua rosa.
Zucca secca abbrusciata.
Corteccia seconda di sambuco.
Radice di canape cotta nell'acqua & applicata.
La medesima pesta con boturo, & impiastrata.
Acqua distillata di fiori di uerbasco applicata con pezze di lino.
Olio di momordica.
Vnguento di corteccia di sambuco fatto, & vsato come si legge nel suo discorso.

Alle ulcere fauine.

Vlcere fauine.

DI DIOSCORIDE.

Radici di peponi incorporate con mele.
Nasturzo pesto, & impiastrato.

Alli fichi ulcerati.

Fichi vlcerati.

DI DIOSCORIDE.

Bulbi cotti sotto la cenere calda, & incorporati con cenere di teste di menole.

Alle scorticature.

Scorticature.

DI DIOSCORIDE.

Suola di scarpe uecchie abbrusciate, & poluerizate sopra.

DEL MATTHIOLO.

Letargirio incorporato nel mortaio di piombo con olio, & aceto rosado.

All'infiammagioni dell'ulcere.

Infiāmagioni delle vlcere.

DI DIOSCORIDE.

Tela di ragni messam sopra.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di cinoglossa uolgare incorporato con camphora, & con cerusa.

Alle ulcere profonde.

Vlcere pfonde.

DI DIOSCORIDE.

Incenso messoui dentro.
Pece liquida incorporata con mele.
Pece secca impiastrata.
Midolla di ossa di animali quadrupedi messa nelli vnguenti.
Mele liquore unto al male.
Cadmia poluerizata dentro.
Coralli adoperati similmente.
Fiore di petra asia incorporata con mele.
Terra eretria impiastrata.
Pomice applicata in poluere.

A cicatrizzare le ulcere.

Saldare le vlcere.

DI DIOSCORIDE.

Cenere { di porpore poluerizata. / di mituli / di unghie odorate } applicato in poluere.
Aloe applicato in qual si uogli modo.
Foglie di agrimonia tagliate minute, & incorporate con grasso di porco.
Radice di felce femina poluerizata.
Cadmia parimente applicata in poluere.
Rame brusciato poluerizata.
Squama di rame usata similmente.
Verderame applicato con olio & cera.
Antimoni
Molibdena
Lethargirio
Biacca
Chalciti
Pomice

Feccia di uino brusciata
Calcina uiua lauata
Corallo
Fiore di pietra asia
Testi di fornaci arrostiti } *applicati in qual si uogli modo.*

DEL MATTHIOLO.

Piombo abbrusciato, & lauato.
Calcina lauata piu volte con acqua rosa.
Coralli abbrusciati.
Alume abbrusciato.

Vlcere di mal francese.

Alle ulcere del mal francese.

DEL MATTHIOLO.

Argento uiuo messo ne gl'vnguenti.
Argento uiuo precipitato; & solimato.
Olio di antimonio.
Vnguento di calcina lauata.
Cinabro volgare.

Dislogagioni di giūture.

Alle dislogioni delle giunture.

DI DIOSCORIDE.

Radici di canne peste, & ligate sopra con aceto.
Radice di lappola maggiore impiastrata, oue dogli la giuntura per qualche stortura.
Dicottione di acatia fomentata.
Seme di uitice impiastrato insieme con le foglie.
Sterco di capra incorporato con olio rosado, & cera.
Radice di sparagi peste & applicate con uino, ouerамente con aceto.
Dicottione di pan porcino fomentata.
Bulbi applicati a modo d'impiastro.
Radici di acanto ligate sopra.
Foglie di maiorana incorporate con cera.
Foglie di anchusa applicate con farina & con mele.
Ortica di qual si uogli spetie impiastrata.
Radici di narcisso trite & incorporate con mele.
Foglie di uite nera applicata con uino.
Polipodio ligato sopra.
Foglie di heliotropio maggiore impiastrate.
Cenere di sarmenti, & di uinaccia applicato con aceto.
Sale applicato con mele, & con farina.

DEL MATTHIOLO.

Foglie di piantagine peste con sale & applicate.
Succhio di prima uera beuto, & applicato.
Chiara d'vuoua incorporata con incenso, bolo armeno, & sangue di drago applicata con stoppa.

Rotture d'ossa.

Alle rotture dell'ossa.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di foglie di mirto fomentata.
Lana succida infusa in olio, in aceto, & in uino.
Dicottione di uerbasco beuto.
Fuligine da dipingere incorporata con cera, & olio rosado.
Dicottione di foglie oueramente di radici di olmo fomentata & sparsa sopra al male.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di prima uera beuto, & applicato di fuore.
Pietra descritta nel discorso della pietra morochtho.
Radice di consolida maggiore pesta, & ligata sopra.
Radice di geranio del fiore celeste pesta con sognia, & applicata.
Vuoua fresche sbattute con aloe, incenso, sangue di drago, & bolo armeno.

Ossa rotte da cauar.

A cauar fuori l'ossa rotte.

DI DIOSCORIDE.

Aristolochia tonda pesta, & impiastrata sopra.
Radice di peucedano poluerizata.
Euphorbio messo in poluere.
Radice di xiride con fior di rame
Brionia trita, & applicata.
Radice di uite nera pesta, & impiastrata.

DEL MATTHIOLO.

Radici di iride peste, & impiastrate.
Dittamo di Candia beuto, & impiastrato.
Argento uiuo precipitato poluerizato per sopra.

Cascare da alto.

A coloro che cascano da alto.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di gentiana beuto al peso d'una dramma.
Dicottione di radici di bacchara beuta.
Millefoglio dato à bere con acqua & con sale.
Liscia fatta con cenere di sarmenti beuta con aceto, con sale, & con mele.

DEL MATTHIOLO.

Mumia presa con cassia, terra sigillata, & radici di rubia.
Pietre di gambari beute nel uino insieme con carbone di tilia.
Piantagine mangiata, & applicata di fuore.
Ciano maggiore preso in poluere con acqua di piantagine, ouero di consolida maggiore.
Acqua distillata di radici di pan porcino beuta con zucchero.
Reubarbaro beuto nell'acqua lambiccata di piantagine con mumia, & radice di rubia.
Aristolochia ritonda.
Radici di uincetosco beute nel uino, ouero nell'acqua di consolida maggiore.
Lunaria minore presa nel medesimo modo.
Succhio di radici di bistorta, & di tormentilla ouero la poluere d'amendue beuta.
Consolida mezana, & minore posta nelle beuande.

Sanicula
Pelosella
Virga aurea
Lunaria
Potentilla
Ophris } *prese in qual si uogli modo.*

Rotture intrinseche.

Alle rotture intrinseche causate da uiolenze esteriori.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di acoro beuta.
Cardamomo beuto con acqua.
Dicottione di calamo aromatico beuto con seme di gramigna, oueramente di apio.
Radici di helenio composte in lettonaro con mele.
Bdellio beuto.
Bacche di ginepro beute.
Cedride mangiate ne i cibi.
Radice di alimo beuta con acqua melata al peso d'vna dramma.
Radice di dragontea maggiore lessa, ouero arrostita presa con mele.
Radice di amphodillo beuta con uino al peso d'una dramma.
Bulbi cotti nell'aceto, mangiati ne i cibi.
Agarico beuto con uino melato al peso di tre oboli.
Succhio di gentiana beuto al peso d'una dramma.
Aristolochia tonda beuta.
Serpillo beuto.
Radice di centaurea maggiore beuta con uino.
Radice di acanto preso in beuanda.
Radice di smirnio mangiata ò data à bere.
Dicottione di leucacantha fatta nel uino beuta.
Seme di abrotano beuto con acqua.
Origano mangiato con fichi secchi.
Foglie & radici di coda di cauallo beute.
Dicottione di calamentho data à bere.
Dicottione di radici di bacchara in beuanda.
Radici di libanotide beute.
Sagapeno tolto in beuanda.
Lasero beuto con liscia.
Galbano inghiottito.
Policnemone preso con uino.
Scordio preso con nasturtio, & mele, & ragia.
Dicottione di althea beuta.
Radice di alcea beuta in uino oueramente in acqua.

Foglie

Foglie di betonica beuta al peso d'una dramma, con acqua.
Simphito petreo beuto con aceto melato.
Radice di consolida maggiore presa in beuanda.
Radice di xiride beuta con uino melato.
Foglie, d'elichriso beute nel uino.
Dicottione di uerbasco beuta.
Radice di brionia composta con mele, & fattone lattouaro.
Pietra sfessa beuta.

DEL MATTHIOLO.

Lingua serpentina beuta con acqua di cauda equina.
Reubarbaro beuto con mumia, & radice di rubia.
Aristologia ritonda presa in beuanda.
Radice di centaurea maggiore beuta in poluere.
Radici di uincetosco beute nel uino ouero nell'acqua di consolida maggiore.
Lunaria minore presa nel medesimo.
Radice di bistorta, & tormentilla beute nell'acqua di consolida maggiore.

Sanicola. / Orecchia d'orso / Pelosella / Virga aurea / Pirola / Potentilla / Stellaria / Ophris } *prese in qual si uogli modo.*

Persogliata beuta in poluere, & in dicottione.

Rotture di testa.

Alle rotture dell'osso della testa.

DEL MATTHIOLO.

Gomma elemi.
Ragia di pino bianca.
Lagrimo d'abete.

Pelosella / Betonica / Matriselua / Ophris } *& il lor succhio messo ne gl'unguenti.*

VELENI.

Morsi uelenosi.

A i morsi di tutti gl'animali uelenosi.

DI DIOSCORIDE.

Radici de iride beute con aceto.
Cardamomo beuto con uino.
Nardo celtico beuto con dicottione d'assenzo.
Phu messa con li antidoti che seruono à cotali morsure.
Cinnamomo beuto.
Cassia odorata similmente beuta.
Dicottione di radici di enola, cioè helenio data à bere.
Bdellio preso in beuanda.
Frutti di platano beuti con uino.
Fiori di erica, beuti, & parimente la chioma.
Seme di uitice data à bere.
Ghiande mangiate.
Noci tolte per bocca in beuanda.
Gomma di sicomoro applicata al morso.
Latte di fico messo sopra la piaga.
Pece liquida applicata con sale trito.
Dicottione di foglie, & di radici di paliaro.
Ceraello di gallo beuto con uino.
Bruchi che mangiano le piãte, & i cauoli ne gl'horti unti con olio in sul morso.

Caglio { *di lepre / di agnello / di ceruatto / di cignale / di uitello / di bufalo / di capretto / di capra saluatica / di capricorno.* }

Sangue di testuggine marina beuto con caglio di lepre, et cimino.

Mele beuto con olio rosado caldo.
Farina di grano applicata con aceto, & uino.
Succhio di porri beuto con mele.
Porro saluatico mangiato.
Pepe preso per bocca in qual si uogli modo.
Iringo beuto con uino.
Teucrio impiastrato con aceto.
Argemone beuta con uino.
Agarico preso con uino al peso di tre oboli.
Rhapontico preso in beuanda.
Chamedrio beuto con uino.
Radice di gentiana presa con vino al peso di una dramma insieme con pepe & ruta.
Aristolochia lunga presa per bocca al peso d'vna dramma, & impiastrata sopra la morsura.
Dicottione di origano beuta.
Leuca presa con uino & impiastrata sopra al morso.
Pulegio tolto con uino.
Succhio di dittamo beuto con uino.
Radici di bacchara beute con uino.
Seme di panace herculeo tolto con aristologia.
Radice di ligustico beuta, & parimente il seme.
Seme di pastinaca saluatica tolto in poluere.
Seme di aniso beuto.
Radici di asclepiade beute nel uino.
Cimino preso in beuanda con uino.
Seme di ammi preso similmente.
Delphinio impiastrato sopra la piaga.
Lasero tanto preso dentro, quanto applicato al morso.
Galbano impiastrato al male.
Clinopodio beuto.
Foglie di trifoglio bituminoso beute con ossimele.
Dicottione di polio beuta.
Foglie di betonica beute al peso di tre dramme con due sestarij di uino, & impiastrate in sul male.
Succhio di poligono beuto.
Clematite prima impiastrata.
Radice di sparganio beuta con uino.
Salamuoia acetosa fomentata.
Terra lemnia beuta.
Sale impiastrato con origano, & mele.

DEL MATTHIOLO.

Radici di ualeriana beute, & odorate.
Acqua di cinnamomo distillata beuta.
Enula presa in beuanda.
Mirrha beuta nel uino.
Camphora in qual si uogli modo.
Radici di dittamo bianco prese in poluere.
Olio nostro di scorpioni unto freddo sopra'l cuore, & alli polsi.
Acqua di sterco humano distillata, & beuta.
Succhio di radici, & foglie di scorzonera beuto.
Foglie di porro peste con mele, & applicate di fuore.
Conserua de garofani fiori mangiata.
Zedoaria masticata, et inghiottita & applicata di fuore.
Succhio di buono henrico beuto.
Agarico applicato di fuore, & beuto con uino al peso di una dramma.
Mentastro beuto, & applicato di fuore.
Galega pesta, & applicata alla morsura, & beutone il succhio.
Cardo benedetto tanto preso per bocca quanto applicato di fuore.
Seme di securidaca beuto in poluere.
Hiperico tanto preso per bocca quanto applicato alla morsura.
Succhio di borragine ouer di buglossa beuto.
Succhio di cicerbita usato cosi di dentro, come di fuore.
Quinta essenza nostra scritta nella prefatione del sesto libro beuto.
Culo di gallo, ò di gallina pelato uiuo, & applicato sopra la morsura piu & piu uolte.

Theriaca

Theriaca, Mithridato } in qual si uogli modo.
Calcina uiua incorporata con olio, & mele & applicata di fuore.
Radice d'elleboro nero fitta nella misura.
Cipolle, Aglio } cotte nell'acqua, et impiastrate sopra la morsura.

Radici di { Imperatoria, Vencetosco, Bistorta, Tormentilla, Angelica, Amphodillo, Dragontea, Iride, Aro, Valeriana, Carlina, Giglio bianco, Hemerocalle, Martago, Enula, Finocchi, Smirnio, Gladiolo, Squilla, Sparganio, Ciclamino, Brionia, Raphano, Narciso, Iacintho } tagliate cotte nell'acqua, & impiastrate su su le morsure.

Cedri frutti mangiati.
Radici di coronopo saluatico chiamato da alcuni serpentina beuute in poluere.
Incanto d'un certo romito scritto nel sesto libro nel nostro discorso della cura del morso di tutti gli animali uelenosi.
Pietra bezoar beuta al peso di dodici grani, & impiastrata di fuore.
Sordidezza che si ritroua ne gl'angoli de gli occhi de i cerui beuta, & applicata di fuoro.
Terra melitea beuta.
Antidoto nostro scritto nella prefatione del sesto libro beuto con uino.
Beuanda del medesimo scritta nell'istesso luogo.
Olio nostro de gli scorpioni unto freddo sopra al cuore, à i polsi, & attorno alla morsura.

Morso di uipere.

Al morso delle uipere.

DI DIOSCORIDE.

Costo beuto al peso di meza oncia.
Cassia odorata beuta.
Pece liquida impiastrata.
Succhio di apparine beuto nel uino.
Succhio di foglie di frassino beuto, & parimente le foglie prese in poluere.
Foglie di lauro impiastrate.
Abrotano ligato sopra la morsura.
Galbano impiastrato.
Origano frescho ligato sopra al morso.
Pollastri aperti uiui & messi sopra al luogo.
Camamilla poluerizata & incorporata con aceto melato & impiastrata in sul morso oue prima sia stato fomentato il male con aceto melato.
Foglie di rouo impiastrate con uino.
Succhio di porri beuto con una hemina di uino.
Succhio di melissa preso con uino.
Caglio di lepre beuto.
Verga di ceruo presa in poluere con uino.
Orina di quello istesso morduto beuta.
Sembola di grano cotta nella dicottione di ruta & applicata al morso.

VELENI

Farina di eruo infusa nel uino & impiastrata.
Rafano messo sopra la morsura.
Succhio di canolo beuto con uino, & iride.
Condrilla mangiata.
Aglio preso nel uino, & parimente applicato al morso.
Scilla cotta nell'aceto & ligata in su'l male.
Succhio di anagallide beuto con uino.
Midolla di ferula presa nel uino.
Succhio di aparine beuto nel uino.
Succhio di radici di rubbia beuto insieme con le foglie.
Succhio di tribolo terrestre beuto al peso di una drāma, & parimente messo in sul morso.
Foglie di anchusa alcibiade, & parimente le radici tanto beute, & mangiate. quanto impiastrate.
Seme di ocimastro beuto nel uino.
Dicottione di radici di sambuco, oueramente di ebulo data à bere.
Radice di brionia beuta al peso di due dramme.
Cenere di sarmenti di uiti impiastrata con aceto.

DEL MATTHIOLO.

Pietra bezahar beuta & applicata di fuore.
Sordidezza ritrouata ne gl'angoli de gl'occhi de i cerui beuta, & applicata sopra la morsura.
Antidoto nostro scritt nella prefatione del sesto libro.
Trocisci di uipera beuti.
Olio nostro di scorpioni unto freddo sopra'l cuore à i polsi, & intorno alla morsura.
Theriaca d'Andromacho beuta con uino.
Aglio mangiato copiosamente auanti che la orina sia sanguinosa.
Il medesimo impiastrato con aceto, & con cenere di frassino insieme con pane.
Vino potente beuto copiosamente, & dipoi uomitato.
La uipera istessa scorticata, & taglatone uia il capo, & la coda, & mangiata cotta come si mangiano le anguille.
Testa d'una uipera uiua tagliata, & cosi calda applicata dalla parte del taglio sopra la morsura.
Galline uiue aperte, & cosi calde applicate sopra la morsura.
Ventose applicate alla piaga.
Succhio di foglie di frassino beuto dopo messe le uentose, & posto sopra la morsura.
Succhio di mellissa beuto con uino, & applicato di fuore.
Melanthio beuto al peso di quattro dramme.
Granchi di fiumi triti, & beuti con latte, & applicati alla morsura.
Ranocchie cotte nell'acqua mangiate, & beutone dipoi il brodo.
Sangue di testuggine secco beuto con cimino saluatico.
Radice di anchusa presa nelle beuande.
Pietra hematite beuta.
Heliotropio beuto con uino.
Rafano mangiato, & dipoi uomitato, & subito dipoi presa la theriaca.
Bagno fatto di dicottione di trifoglio bituminoso tenendoui dentro il luoco della morsura.
Porri triti con sale, & applicati.
Radici di amphodillo trite & impiastrate.
Foglie di sicomoro applicate con pane.
Foglie tenere di lauro cotte, & incorporate con olio, & applicate.
Vipera pesta tutta, & impiastrata sopra la piaga.
Echio messo pesto sopra la morsura, & beutone il succhio.

Morso di aspido.

A i morsi de gl'aspidi, & delle serpi.

DI DIOSCORIDE.

Grāchi delli fiumi triti crudi dati à bere cō latte di asina.
Testicoli d'hippopotamo dati à bere.
Castoreo beuto.
Carne di donnola salata & secca all'ombra data à bere nel uino al peso di due dramme.

Ranocchie

Ranocchie cotte con olio, & con sale mangiate.
Gobio pesce mangiato.
Cimici delle lettiere beuti fino al numero di sette.
Fegato di cignale mangiato fresco & parimente beuto secco in poluere.
Galli aperti uiui, & applicati spesso cosi caldi sopra la morsura.
Boturo impiastrato.
Sterco di capre montane cotto nel uino ò veramente nell'aceto, & impiastrato.
Mele beuto con olio rosado caldo.
Radici di amphodillo tolte al peso di due dramme, & parimēte impiastrate, & similmente le foglie, & i fiori.
Nasturtio tolto in beuanda.
Seme di spina bianca beuto.
Abrotano beuto con uino.
Hissopo incorporato con mele, sale & cimino impiastrate
Nepeta mangiata, oueramente impiastrata.
Seme di panace asclepio beuto insieme con i fiori & applicato in sul morso.
Panace chironio beuto, & Vsato similmente.
Succhio di hieracio beuto nel uino.
Seme di elaphobosco beuto nel Vino.
Euphorbio messo sotto la cotica del capo che tocchi l'osso cuscita di pòi subito la ferita per cio fatta.
Leontopetalo beuto tolle uia subito il dolore.
Foglie di giglio bianco impiastrate.
Melissa beuta nel uino, & impiastrata di fuore.
Foglie di marrobio beute.
Serpillo beuto, & applicato al morso.
Ruta beuta, oueramente mangiata con noci, & fichi secchi.
Phillite beuta con uino.
Radice di smirnio presa in beuanda.
Finocchio beuto con uino.
Sagapeno preso similmente.
Radici di rosmarino primo prese nel uino.
Scordio secco beuto nel uino.
Coniza impiastrata.
Clematide prima beuta nell'aceto.
Radice di echio tolta in uino, & beuta per auanti non lascia morder da serpente neruno, il che fanno parimente il seme & le foglie.
Seme di ocimastro beuto.
Foglie di agrimonia beute nel uino, & cosi il seme.
Helichriso dato à bere in Vino.
Foglie, & radici di Verbenaca supina beute in uino & parimente impiastrate.
Radice di mandragora impiastrata con mele ò con olio.
Radice di nerio presa nel uino.
Aceto fomentato caldo sopra al morso oue'l ueleno sia frigido, & freddo oue il Veleno sia caldo.
Dicottione di adianto beuta.
Acqua marina fomentata.
Sale applicato al male con origano hissopo & mele.
Cenere di sarmenti incorporata con aceto, et impiastrata in su'l morso.
Terra samia beuta con acqua.
Pietra ophite portata adosso.

DEL MATTHIOLO.

Frutti di tamarigio beuti.
Olio nostro delli scorpioni unto sopra'l cuore, à i polsi, & intorno alla morsura.
Culo di galli, & di galline uiue pelato, & applicato in su la piaga.
Sordidezza de glangoli de gl'occhi de i cerui beuta, & impiastrata.
Farina di ceci cotta con hiperico, & applicata alla morsura.
Foglie di malua impiastrate con porri & cipolle.
Succhio di bietola nera beuto, & applicato di fuore.
Radice di coronopo saluatico chiamato serpentina beuto con Vino.
Succhio di foglie, & radici di scorzonera beuto.
Foglie di porro peste con mele & applicate.
Farina di senape impiastrata con aceto.
Radici di garofani fiori saluatichi beuti con uino potente
Succhio di radice di centaurea maggiore beuto, & infuso sopra la piaga.
Hissopo trito con sale, & cimino, & impiastrato cō mele.
Menta greca beuta, & applicata di fuore,
Succhio di hieracio beuto con uino, ouero le foglie, & i fusti arrostiti, & presi in beuanda con aceto.
Radice di peonia oueramente il seme beuto & applicato di fuore.
Radice di bistorta, & di tormentilla prese per bocca, & applicate di fuore.
Scabiosa pesta fresca & impiastrata.
Radice d'angelica applicata con ruta.
Fiori & foglie di stafisagria usate in qual si uogli modo.
Terra Melitea beuta con uino.
Antidoto nostro scritto nella prefatione del sesto libro.
Olio nostro di scorpioni unto freddo sopra'l cuore, à i polsi & intorno la piaga.
Opopanaco beuto con uino, & dipoi uomitato.
Origano beuto con Vino.
Centaurea minore applicata con mirrha, & Vn poco di olio.
Rombice trita, & impiastrata in sul male.
Theriaca Vsata in ogni modo.
Quinta essenza nostra theriacale, descritta nella prefatione del sesto libro.

Al morso della hemorroide.

Morso d'hemorrhoide.

DI DIOSCORIDE.

Aglio beuto, & impiastrato.
Vino ottimo, & potente beuto copiosamente.
Foglie di viti che fanno il uino, cotte, & incorporate con mele & impiastrate.

DEL MATTHIOLO.

Aglio mangiato copiosamente
Vino innacquato beuto assai
} auāti che la orina esca sanguinosa et dipoi vomitati.

Theriaca d'Andromaco.
Pesci mangiati copiosamente con olio.

Al morso della cerasta.

Morso di cerasta.

DI DIOSCORIDE.

Seme & foglie di sisamo impiastrati con olio rosado.
Seme di raphano domestico beuto con uino.
Sale incorporato con cedria, ò con pece ò con mele messi sopra al morso.

DEL MATTHIOLO.

Medicamenti tutti che si conuengono ne i morsi delle uipere.

Al morso della tarantola.

Morso di Tarantola.

DEL MATTHIOLO.

Antidoti tutti che sono scritti per il morso de phalangi.
Far sonare piffare, & altri instrumenti musici & far ballare continuamente i patienti fino all'Vltima stracchezza.

Al morso della scolopendria.

Morso di scolopendria.

DI DIOSCORIDE.

Radice & seme di amphodillo tolti nel uino.
Sale impiastrato con mele, & aceto.
Ruta saluatica impiastrata, & beuta nel uino.
Salamuoia acetosa fomentata.
Aristologia beuta nel uino.
Serpillo dato à bere nel uino.
Calamento beuto similmente.

DEL MATTHIOLO.

Cenere impastata con aceto & messa sopra al morso.
Scilla applicata.
Pulegio
Ruta
Menta
} beute con uino.

Morso di Drijno.

Al morso del drijno.

DI DIOSCORIDE.

Aristologia beuta con uino.
Foglie di trifoglio bituminoso prese in beuanda.
Radice di amphodillo presa per bocca.
Ghiande di qual si uogli albero beute.
Radice di elice peste, & ligate in sul morso.

DEL MATTHIOLO.

Rimedi tutti che si conuengono nel morso delle vipere.
Succhio di foglie di quercia beuto con la loro acqua.

Morso di natrice.

Al morso della natrice.

DI DIOSCORIDE.

Origano trito & bagnato con acqua, & applicato al morso con olio, & con liscia.
Storze di radici di aristologia tagliate minute insieme con radice di quercia, & impiastrate con farina d'orzo, & mele.
Radice di aristologia beuta in aceto innacquato al peso di due dramme.
Succhio di marrobio beuto in uino.
Fauo di mele fresco tolto con aceto.

DEL MATTHIOLO.

Noci di cipresso beute con uino dolce ouero con mele rosado, con altrettante bacche di mortine.
Calcina uiua applicata con olio.
Olio nostro di scorpioni unto sopra al cuore alli polsi et attorno alla morsura.

Morso di cencro.

Al morso del cencro.

DI DIOSCORIDE.

Seme di lattuca impiastrato con seme di lino.
Satureia di lattuca impiastrato con seme di lino.
Satureia beuta in uino con ruta saluatica, serpillo, & radice di amphodillo.
Gentiana data à bere.
Cardamomo mangiata.

Morso di topo ragno.

Al morso del topo ragno.

DI DIOSCORIDE.

Il medesimo topo ragno stracciato & messo sopra.
Aglio impiastrato con foglie di fico, & cimino.
Assenzo beuto nel vino.
Radice di chrisogono tagliata minuta, & applicata in sul morso con aceto.
Galbano impiastrato.
Farina d'orzo incorporata con aceto, & mele impiastrata.
Acini di melagrani dolci applicati cotti al male.
Porri triti & impiastrati.
Dicottione di abrotano beuta con uino.
Serpillo preso nel uino.
Ruchetta presa similmente.
Noci fresche di cipresso tolte nell'aceto.
Ciclamino beuto con aceto melato.
Piretbro beuto con vino.
Radice di chameleone beuta.

DEL MATTHIOLO.

Seme di ruchetta trito, & applicato al male.
Cimino pesto con aglio con la buccia impiastrato.
Radice di { Gentiana, Panace } beuta con uino, & applicata al morso.
Corteccia di radici di capparo beuta, & impiastrata.
Succhio di Verbena diritta beuto.
Theriaca, Mithridato } beuti.

Pûtura di pastinaca, scorpione, & Drago marino.

Alla puntura della pastinaca, scorpione, & drago marino.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di saluia beuta.
Tutti i medicamenti scritti di sopra al morso della uipera
Dicottione di assenzo beuta.
Mullo pesce aperto, & ligato sopra alla puntura.
Basilico impiastrato con farina d'orzo, & aceto.
Piombo fregato sopra al male.
Solpho impiastrato.

DEL MATTHIOLO.

Sembola cotta nell'aceto, & applicata.
Aceto fomentato caldo.
Lieuito acetoso applicato con pece liquida.
Foglie di lauro beute in dicottione.
Marrobio beuto con foglie di lauro & di echio.
Radice di panace mangiata con saluia.
Latte di fico beuto alla quantità di cinque gocciole con tre grani di serpollo.
Dicottione di saluia beuta per piu giorni continui.
Scordio beuto nella sua dicottione.
Theriaca inghiottita.
Mithridato beuto.
Quinta essentia nostra theriacale scritta nella prefatione del sesto libro.

Auensa, Cinquefoglio, Fiori di rouo, Arctio, Acetosa, Licossi, Tordilio, Chamepitio, Scorza di faggio, Seme di pastinaca saluatica, Bacche di terebinto, Phico marino, Smirnio, Iringo, Rosmarino primo } *prese per bocca, & impiastrate di fuore.*

Morso di dōnola.

Al morso della donnola.

DI DIOSCORIDE.

Ruchetta mangiata, & beuto dopo di buon uino.

DEL MATTHIOLO.

Radice di Vencetosco beuta.

Morso di Basilisco.

Al morso del basilisco.

DI DIOSCORIDE.

Castoreo beuto con uino al peso d'una dramma.
Opio preso in beuanda.

Morso di sepa.

Al morso della sepa.

DI DIOSCORIDE.

Procacchia ben cotta mangiata & impiastrata.

DEL MATTHIOLO.

Antidoti tutti che si conuengono ne i morsi delle Vipere.
Procacchia mangiata copiosamente ne i cibi.
Vino di mirto beuto puro.
Aceto caldo fomentato con le spogne.

Morso di cane rabbioso.

Al morso del cane rabbioso.

DI DIOSCORIDE.

Licio preso in pilule ò beuto con acqua.
Cenere di granchi di fiume al peso di due cucchiari beuta insieme con gentiana nel uino.
Smaridi pesci salati, & mangiati.
Salamuoia di tutti i pesci fomentata.
Fegato del medesimo cane arrostito & mangiato.
Sangue di cane beuto.
Orina di cane data à bere.
Mele beuto con olio rosado caldo.
Grano masticato, & impiastrato sopra la piaga.
Cipolle peste con mele, ruta, & sale impiastrate.
Aglio beuto con uino, & impiastrato di fuore.
Panace herculeo incorporato con pece, & messo ne gl'impiastri.
Radici di finocchio peste, & impiastrate con mele.
Lasero applicato sopra al male.
Ballote impiastrata con sale.
Melissa beuta con uino, & messa sopra la morsura.
Alisso meschiato con i cibi.
Aglio saluatico mangiato & impiastrato.

DEL MATTHIOLO.

Pece applicata con opoponaco, & aceto.

Acqua

Acqua distillata di sterco humano beuta.
Dicottione di rombice fomentata, l'herba impiastrata, & beuta insieme con le radici.
Radice di scorzonera, & il succhio beuto.
Radice d'hippolapato beuta quaranta giorni continui.
Radice di vincetosco beuta, al peso d'una dramma con dicottione di cardo benedetto per 40 giorni continui.
Radice d'Angelica beuta, & impiastrata con ruta.
Bitume asphaltito beuto con acqua piu giorni continui.
Hippocampo marino pesto con aceto uero & beuto & impiastrato.
Theriaca d'Andromaco beuta, & applicata di fuore.
Potamogeto impiastrato con sale.

Artemisia
Aßenzo
Aglio
Centaurea minore
Aristolochia
Scordio
Chamedrio
Brionia
Pulegio
} *così beute come impiastrate di fuore.*

Corteccia di fico saluatico pesta, & beuta con acqua.
Argento Viuo precipitato meßo nella piaga.
Fuoco amministrato con ferro.

Timore dell'acqua.

Al timor dell'acqua.

DEL MATTHIOLO.

Elleboro d'ambedue le sorte preso in beuanda.

Epithimo
Fumoterre
Sena
Mirobalani tutti
Elaterio
Agarico
Reubarbaro
Centaurea minore
Seme di ginestra
Thaßia
Bolo armeno
} *messe nelle beuande purgatiue.*

Bitume di giudea beuto spesse volte nell'acqua.

Caglio di { *Lepre*, *Volpe*, *Capriolo* } *beuto.*

Caglio di cane beuto una sola uolta.
Brodo di ceci neri beuto copiosamente.

Mithridato
Theriaca
} *beuti piu & piu uolte.*

Morso di cane non rabbioso.

Al morso de i cani non rabbiosi.

DI DIOSCORIDE.

Mandorle amare peste, & incorporate con mele.
Mituli pesti, & applicati.
Gobio pesce aperto, & legato sopra.
Farina di orobo incorporata con uino.
Piantagine impiastrata.
Foglie di cocomero meße sopra la piaga.
Bulbi triti & incorporati con mele & pepe trito, & messi sopra il male.
Menta pesta & impiastrata.
Ortica d'ogni sorte messa sopra.
Radici & foglie di cinoglossa applicate con sogna vecchia di porco.
Foglie di sambuco, & di ebolo impiastrate.
Cenere di sarmenti applicata con aceto.

DEL MATTHIOLO.

Radice d'hippolapato trite & impiastrata con Vino puro sopra la piaga.
Foglie di marrobio peste con sogna Vecchia, & applicate.
Pelo del cane istesso legato sopra la piaga.

Morso di Phalangi.

Al morso de i Phalangi.

DI DIOSCORIDE.

Frutti di tamarigio beuti.
Mirto beuto con buon vino.
Succhio di foglie di moro beuto alla misura d'un ciatho.
Liscia di cenere di fico beuta con uino, & con sale.
Granchi de i fiumi triti crudi & beuti con latte asinino.
Mullo pesce aperto & ligato in sul male.
Dicottione di malua fomentata.
Mirrhide beuta con uino.
Dicottione di radici di sparagi con uino.
Lattuga saluatica beuta.
Seme di cori beuto nel vino.
Succhio di hedera beuto con aceto.
Abrotano beuto con vino.
Seme di dauco preso similmente.
Nigella (cioè il seme) beuta con acqua al peso de Una dramma.
Apparine beuta con uino.
Melissa beuta con uino, & messa nelli impiastri.
Foglie di phalangio beute, & parimente i fiori & il seme.
Foglie tenere di giunco marino che nascono appreßo alle radici impiastrate.
Radice di hiacinto beuta.
Sempreuiuo maggiore dato à bere.
Acqua marina fomentata.
Radice di melagrano saluatico trita sottilissimamente, & incorporata con Aristologia, farina d'orzo con aceto & applicata al male.
Dicottione di melissa fomentata.

Seme { *Di abrotano*, *Di aniso*, *Di cimino ethiopico*, *Di ceci saluatichi* } *preso nel uino al peso di due dramme.*

Cedride (cioè frutti di cedro) trite, beute & impiastrate.
Corteccia di platano beuta.
Dicottione di noci di cipresso beuta con uino.
Dicottione di chamepitio presa in beuanda.
Seme di trifoglio bituminoso beuto.

DEL MATTHIOLO.

Succhio d'atriplice beuto.
Foglie di ciano ouero il succhio beuto con uino.
Foglie di porro peste, & impiastrate con mele.
Ieracio fomentato con uino.
Trifoglio bituminoso, & la sua dicottione fomentata insieme.
Aceto fomentato caldo con le spogne.
Porro cotto con sembola & aceto impiastrato.
Farina d'orzo cotta in uino, & mele, & applicata alla piaga.
Poligono trito & applicato.
Foglie di lauro applicate con ruta.
Sterco di capra impiastrato con uino.
Maiorana impiastrata cō ruta saluatica, cipero, & aceto
Theriaca d'Andromaco mangiata.
Mithridato beuto.

Morso di Stellione.

Al morso dello stellione.

DI DIOSCORIDE.

Sesamo impiastrato con olio rosado.

DEL MATTHIOLO.

Mithridato beuto.
Scorpioni triti & impiastrati.
Olio nostro di scorpioni vnto al morso.

Morso di Crocodillo.

Al morso del crocodillo.

DI DIOSCORIDE.

Sale meßo sopra la piaga.

DEL MATTHIOLO.

Cenere del cuoio dell'istesso crocodillo applicata cō aceto.
Radici d'amphodillo cotte, & legate sopra'l morso.

Morso di tutti li animali quadrupedi.

Al morso di tutti gl'animali quadrupedi.

DI DIOSCORIDE.

Fegato di porco cignale mangiato fresco & parimente beuto secco in poluere.

DEL MATTHIOLO.

Fagiuoli masticati, & impiastrati.
Farina di fave, & d'orobi impiastrata con mele.
Olio d'anezzo applicato caldo.

Punture di Scorpioni.

Alle punture de gli scorpioni.

DI DIOSCORIDE.

Cipero impiastrato.
Cardamomo beuto con vino.
Amomo impiastrato con basilico.
Bacche di lauro beute con uino.
Succhio di mirto beuto con uino odorifero.
Latte di fico domestico stillato nella puntura.
Granchi di fiumi triti crudi & beuti con latte asinino.
Il medemo scorpione pesto & applicato sopra, ò ueramente arrostito & beuto in poluere.
Delphinio impiastrato.
Mullo pesce aperto & ligato sopra la puntura.
Smaride pesce salato applicato nel modo medemo.
Lucertole tagliate minute & applicate.
Topi domestici tagliati in pezzi, & applicati per sopra.
Sterco { Di cavallo } che sieno alla pastura.
{ Di asino } beuto con uino inacquato.
Orina humana beuta.
Farina di grano impiastrata con uino, & aceto.
Seme di lichnide coronaria beuto con uino.
Seme di lapatio acuto beuto con uino ò con acqua.
Seme di acetosa preso similmente.
Succhio di soncho beuto & impiastrato.
Endiuia impiastrata.
Phalangio dato à bere.
Lattuga saluatica mangiata.
Basilico impiastrato con polenta.
Seme, & fiori di amphodillo beuti in uino.
Abrotano beuto similmente.
Maiorana impiastrata con aceto, & sale.
Hieracio maggiore, & minore posti sopra la puntura.
Lasero raddolcito con olio unto al male.
Attrattile beuta con pepe nel uino, & portata in mano.
Melissa impiastrata.
Radice di polemonia legata al membro del male.
More di rouo & parimente i fiori beuti.
Foglie di quel Verbasco che produce i fiori aurei impiastrate.
Succhio di chamesice applicato alla puntura.
Scorpioide impiastrata.
Heliotropio beuto nel uino, & parimente impiastrato.
Acqua marina fomentata.
Solfo uiuo incorporato con terebintina & messo in sul male.
Calamento pesto impiastrato, oueramente fomentato con aceto inacquato.
Galbano disteso in tela & messo sopra al male.
Farina d'orzo incorporata con uino.
Dicottione di ruta fomentata.
Trifoglio trito, & ligato sopra.
Foglie di cipresso applicate con ruta, & vino.
Dicottione di gentiana beuta.
Dicottione di pulegio presa in beuanda.
Radice di aristologia presa al peso di due dramme.
Sale impiastrato con seme di lino.
Saphiro pietra applicato alla puntura.

DEL MATTHIOLO.

Mumia beuta con vino puro, & vnta con boturo fresco.
Seme di cedro beuto, & applicato.
Nocciuole mangiate, & portate adosso in vna cintura.
Seme di pastinaca beuto.

Olio nostro di scorpioni unto sopra'l cuore, à i polsi, & attorno alla puntura.
Radice d'altea }
Serpollo } beute.
Elaphobosco }
Blito beuto con uino.
Succhio d'atriplice beuto, & l'herba impiastrata.
Dicottione d'ambidue i ciani fatta nel uino & beuta.
Foglie di porro impiastrate con mele.
Farina di senape incorporata con aceto & applicata.
Radici d'amphodillo cotte, & impiastrate.
Gentiana presa in poluere.
Hieracio posto sopra la puntura.
Agata pietra portata al collo à carne ignuda.
Chiocciole de gl'horti peste, & applicate.
Lombrichi terrestri applicati triti.
Granchi di fiume triti, & impiastrati
Verbenaca diritta beuta, & applicata di fuore.
Cimino preso nel uino al peso di meza dramma con seme di melanthio, & di uitice.

Punture di vespe, & api.

Alle punture delle vespe & api.

DI DIOSCORIDE.

Foglie di lauro trite, & messe sopra la puntura.
Malua tagliata minuta & impiastrata con olio.
Foglie di sisembro applicate alla puntura.
Dicottione d'Altea beuta con aceto inacquato.
Sale applicato con seuo di vitello.

DEL MATTHIOLO.

Asparagi triti, & applicati con mele.
Sterco vaccino impiastrato con acqua & aceto.
Sesamo pesto, & similmente applicato.
Mosche trite, & messe sopra la puntura.
Melissa }
Thimbra } applicate di fuore.
Sisembro }
Olio di momordica unto alla puntura.

Cacciare li animali velenosi.

A cacciare gl'animali velenosi.

DI DIOSCORIDE.

Fumo fatto con rami di Ginepro.
Foglie di uitice sparse per terra, & fattone fumo.
Corno di ceruo crudo acceso & fattone fumento.
Granchi de fiumi mangiati con il suo brodo.
Latte asinino }
Vino passo } beuto continuamente.
Dicottione di radici di malua beuta.
Radice di ciclamino beuta con uino.
Elleboro bianco preso al peso d'vna dramma con acqua melata & acini di melagrano.
Scamonea presa nel modo medesimo.
Sangue di oca beuto tepido.
Alisma beuta al peso d'una dramma.

A chi havesse preso botte per bocca.

Sangue di testuggine marina beuto con cimino & caglio di lepre.
Radice di alisma beuta al peso di una ò due dramme.
Coniza fumentata.
Gagate pietra fumentata.

DEL MATTHIOLO.

Scarpe vecchie }
Scordio }
Bitume }
Succino } fumentate.
Assafetida }
Castoreo }
Vngie di ceruo }
Pelle di ceruo distesa in terra.

Cura di tutti li veleni.

A tutti i veleni.

DI DIOSCORIDE.

Phu messo nelli antidoti.
Cinnamomo beuto.
Pece liquida data alla misura d'un ciatho con mele.
Cedride (cioè bacche di cedro) messo nelli antidoti.

Noci

Noci communi mangiate auanti con ruta & con fichi secchi.
Succhio di radici di cinquefoglio beuto.
Caglio di lepre beuto.
Epipattide beuta.
Castoreo beuto.
Calamento preso auanti.
Carne di donnola salata, & secca all'ombra presa in poluere, & parimente lo stomacho empito di coriandoli, & lasciato cosi lungo tempo, mangiato.
Latte di cagna del primo parto beuto.
Iringo beuto nel uino.
Boturo beuto, oue non fusse olio.

Sangue di { *oca* / *anatra* / *capretto* } *messo nelli antidoti.*

Orina dell'huomo medesimo auelenato.
Seme di rapi beuto.
Seme di ruta beuto al peso d'uno acetabolo nel uino.
Seme di nagoni preso in beuanda.
Dicottione di foglie, & radici di malua beuta, & spesso riuomitata.
Seme di canolo messo nelli antidoti.
Seme di irione beuto.
Laserpitio preso in beuanda.
Agarico tolto nel uino al peso d'Vna dramma.
Radice di chameleone bianco beuta in uino.
Spina bianca portata al collo.
Seme d'abrotano preso con uino.
Ruta mangiata con noci, & fichi secchi.
Dicottione di apio beuta.
Foglie di marrobio beute in poluere.
Foglie di betonica beute al peso d'una dramma con uino.
Radice di polemonia presa nel uino.
Succhio di tribolo terrestre beuto con uino.
Bacche di smilace aspro prese prima, & poi.
Aceto tepido beuto.

Terra lemnia / *Terra samia* } *beuta con acqua.*

Cedria beuta con uino.

DEL MATTHIOLO.

Radici di { *Iride* / *Imperatoria* / *Enula* / *Dittamo bianco* / *Vencetosco* / *Bistorta* / *Tormentilla* } *beute.*

Acqua di cinammomo distillata.
Balsamo artificiale di tutte tre le distillationi.

Mirrha / *Camphora* } *beute.*

Mumia beuta con triboli marini & assa fetida.
Radici di dittamo bianco prese in qual si uogli modo.
Dicottione di ghiande quercine beuta.
Seme di cedro mangiato.
Noci comuni mangiate per auanti con ruta & con fichi.
Olio nostro di scorpioni unto freddo sopra'l cuore & alli polsi.
Orina di castoreo beuta.
Osso di cuore di ceruo beuto.

Seme di nagoni / *Zedoaria* / *Imperatoria* / *Vencetosco* / *Scordio* / *Cardo benedetto* / *Hipperico* / *Bistorta* / *Tormentilla* / *Angelica* } *prese in qual si uogli modo.*

Seme, & foglie di ciano ouero il succhio beuto.

Conserua di garofani fiori mangiata.
Fiori di consolida reale presi in beuanda.
Quinta essenza nostra theriacale descritta nella prefatione del sesto libro.
Antidoto nostro grande scritto nel medesimo luogo.
Pietra bezahar beuta al peso di otto grani.
Terra Melitea presa come si uoglia.

Alle malie, & fatture.

Malie, incanti & fatture.

DEL MATTHIOLO.

Bacche di herba Paris beute al peso d'una dramma per Venti giorni continui.

Argento viuo / *Pietra etite* / *Cuore di Vpupa* / *Occhio destro di lupo* } *portati al collo.*

Cuore di lepro portato adosso ligato in cuoio.
Scilla attaccata sopra la porta della casa.

Al veleno della lepre marina.

Veleno di lepre marina.

DI DIOSCORIDE.

Granchi de fiumi mangiati con il suo brodo.

Latte asinino / *Vino passo* } *beuto continuamente.*

Dicottione di radici di malua beuta.
Radico di ciclamino beuta con uino.
Elleboro bianco preso al peso d'Vna dramma con acqua melata & acini di melagrano.
Scamonea presa nel modo medesimo.
Sangue di oca beuto tepido.
Alisma beuta al peso d'una dramma.

DEL MATTHIOLO.

Sangue humano beuto caldo.
Latte humano sutto dalle mammelle.
Carne di Volpe arrostita & mangiata.
Theriaca diatessaron beuta per tre giorni continui.

Al veleno delle botte mangiate.

Veleno di botte.

DI DIOSCORIDE.

Sangue di testuggine marina beuto con cimino & caglio di lepre.
Radice di alisma beuta al peso di vna ò due dramme con vino.
Vino odorato beuto copiosamente, & poi uomitato.

Radico { *di canna* / *di cipero* } *beuta al peso di due dramme.*

DEL MATTHIOLO.

Radice d'iringo beuta con brodo di ranocchie.
Antidoto nostro grande scritto nella prefatione del sesto libro.
Olio nostro di scorpioni unto freddo sopra'l cuore, & alli polsi.
Theriaca d'Andromaco.
Mithridato.
Quinta essenza nostra theriacale scritta nella prefatione del sesto libro.
Smeraldo preso in poluere al peso d'Vno scropulo, & di poi mettendosi il patiente ignudo in un mulo suentrato viuo sin che si raffreddi.

Rheubarbaro / *Diacurcuma* / *Dialacca* } *presi in qual si uogli modo.*

Pietra di Botta beuta in poluere.

Al veleno delle bupresti & bruchi de i pini.

Bupresti & bruchi de pini.

DI DIOSCORIDE.

Olio { *di iride* / *di mele cotogne* } *beuto.*

Fichi secchi mangiati et parimente la loro dicottione beuta con uino.
Dattoli thebani mangiati, ò ueramente beuti triti con uino melato, ò veramente con latte.
Peri di qual si uogli sorte mangiati.
Latte humano copiosamente beuto.
Tutti i semplici medicamenti che giouano à chi hauesse beute cantarelle.

DEL MATTHIOLO.

Antidoti tutti che si conuengono nelle cantarelle.

Sanguisughe beute.

Alle magnatte ouero sanguisughe beute.

DI DIOSCORIDE.

Salamuoia data nei sugoli.
Lasero beuto, & parimente gargarizato con aceto.
Foglie di bietola beute con aceto.
Neue mescolata con aceto inacquato.
Cimici beuti nel uino, ò verantcate nell'aceto.
Aceto beuto con sale.
Nitro disolto in acqua & gargarizato.
Vetriolo usato nel modo medesimo.

DEL MATTHIOLO.

Liscia fatta con cenere di salcio beuta.
Alume disfatto nella liscia, & gargarizato.
Sale armoniaco gargarizato con acqua.
Quinta essenza nostra beuta.
Olio di Vetriolo beuto al peso d'una scropulo.

Veleno di cantarelle.

Alle cantarelle beute.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di { *malua* / *riso* / *trago* / *Halica* / *Seme di lino.* / *Seme di fiengreco* / *Althea* } *applicate per cristero.*

Nitro beuto con acqua melata.
Pignoli pesti, & beuti con uino.
Seme di cocomero pesto & beuto con uino melato, ò veramente con latte.
Grasso di oca beuto con uino passo.
Latte beuto.
Vino dolce beuto copiosamente.
Corteccia d'incenso beuta con uino passo.
Terra samia qual chiamano stella beuta con sapa.
Pulegio trito, & beuto con acqua.
Olio rosado, & irino beuti con dicottione di ruta.
Sarmenti teneri & verdi di uiti pesti, & beuti con uino passo.
Brodo grasso di qual si vogli animale.

DEL MATTHIOLO.

Latte humano sutto dalle istesse mammelle.
Boturo crudo inghiottito lungamente pian piano,
Mucillagine di seme di psillio, di mele cotogne, & di malua inghiottito medesimamente.

Suchio di { *Lattuca* / *Procacchia* / *Cocomero* / *Zucca* } *beuto.*

Latte di seme di { *Papauero* / *Lattucca* / *Meloni* / *Cocomeri* / *Angurie* / *Zucche* } *fatto con acqua d'halicacabo & beuto.*

Bacche fresche d'Halicacabo dieci, ouer dodici rotte, & beute con acqua di procacchia ouero con orzata.
Olio di manderle dolci beuto al peso di meza lira.

Olio di { *Pinocchi* / *Seme di papauero* } *beuto copiosamente.*

Acqua distillata { *di malua* / *di radici d'althea* } *beuta copiosamẽte*

Theriaca.
Mithridato
Antidoto di pinocchi scritto nel discorso delle cantarelle nel sesto libro.
Antidoto di terra sigillata.
Olio di momordica schizzato nel meato della uerga.
Bagno fatto di dicottione d'altea, & insiememẽte di malua di uiole, di iusquiamo, di seme di lino, di psillio, & di fien greco.
Chiara d'ouo incorporata con succhi freddi, & messa dentro nella verga con la siringa.

Veleno di salamandra.

Alla salamandra beuta.

DI DIOSCORIDE.

Ragia di pino data in lettouaro.
Galbano inghiottito con mele.
Pinocchi triti & beuti con dicottione di chamepitio.
Dicottione di ortica, & gigli fatta nell'olio, & beuta.
Vuoua di testuggine marina, & terrestre cotte, & mangiate.
Dicottione di ranocchie cotte insieme con radici d'irngo beuta.

DEL MATTHIOLO.

Theriaca / *Mithridato* } *beuta.*

Terbentina / *Seme d'ortica* / *Foglie di cipresso* } *prese in beuanda.*

Sangue o uero latte appreso nello stomaco.

Al sangue ouero latte appreso nello stomacho.

DI DIOSCORIDE.

Caglio di lepre beuto.
Aceto beuto tepido & poi uomitato.
Fichi primaticci tolti quando son pieni di latte, beuti con aceto inacquato.
Nitro beuto per se solo.
Caglio di qual si uogli animale preso con aceto.
Seme di cauolo beuta con liscia di cenere di fico.
Seme di coniza beuto con pepe, & aceto.
Succhio di rouo dato à bere con aceto.
Farina d'orzo incorporata con acqua melata, & applicata in sul corpo & in su'l stomacho.
Thimo beuto con uino.
Foglie di calamento beute in poluere.

DEL MATTHIOLO.

Latte di fico saluatico beute in poluere.
Succhio di chelidonia maggiore beuto.
Seme di nagoni beuto con uino.

Veleno del colchico.

Al veleno del colchico ephemero.

DI DIOSCORIDE.

Origano beuto con uino passo ò con aceto melato.

Latte { *Di vacca* / *Di asina* } *beuto copiosamente.*

Dicottione di foglie di quercia oueramente di ghiande beuta.
Guscio di melagrano dato à bere.
Dicottione di serpillo fatta nel latte beuta.
Succhio di sanguinaria beuto.
Succhio di sarmenti teneri di uiti beuto.
Succhio di rouo dato à bere.
Midolla di ferula fresca beuta con uino.
Baccho di mirto peste, et infuse nell'acqua fino che si dissoluino in liquore date à bere.
Scorza sottile di castagne beuta trita con succhio di sanguinaria.
Origano beuto con liscia.
Tutti i semplici che uagliano contra i funghi malefichi.

DEL MATTHIOLO.

Latte { *Humano* / *Vaccino* / *Asinino* } *beuto.*

Dittamo di Candia beuto al peso di due dramme.

Veleno di solatro sonnifero.

Al veleno del solatro sonnifero & manico, & del Dorichnio.

DI DIOSCORIDE.

Acqua melata beuta copiosamente.

Latte di { *Capra* / *Asina* } *beuto copiosamente.*

Vino dolce beuto tepido con seme di aniso.
Mandorle amare mangiate.

Ostriche, gongole, & ogni sorte di simili conchilij mangiate tanto crude quanto arrostite.
Locuste marine, & parimente i gambari mangiati ne i cibi beutone la loro dicottione.

DEL MATTHIOLO.

Antidoti tutti che si conuengono all'opio.
Quinta essentia nostra scritta nel discorso del vino.
Beuanda d'acqua uite theriacale con il nostro antidoto scritta nella prefatione del sesto libro.

Veleno di Iusquiamo.

Al veleno del iusquiamo.

DI DIOSCORIDE.

Corteccia di moro beuta.
Acqua melata beuta copiosamente.
Latte d'ogni animale & spetialmente di asina beuto.
Dicottione di fichi secchi beuta.
Pinocchi mangiati.
Seme di cocomero dato à bere con uino passo.
Vino salato beuto con grasso di porco fresco nel vino passo.
Seme d'ortica beuto con acqua.
Nitro beuto similmente.
Cicorea mangiata ne i cibi.
Senape presa in qual si uogli modo.

Nasturtio
Cipolla
Aglio
Raphano
} beuti con vino.

DEL MATTHIOLO.

Theriaca
Mithridato
} in beuanda.

Anthidoto nostro scritto nella prefatione del sesto libro.
Pepe lungo.
Pastinaca mangiata copiosamente.
Vino puro beuto dopo al uomito copiosamente.

Latte vaccino
Assenzo
Castoreo
} in qual si vogli modo.

Ruta
Bacche, & foglie di lauro
Sapa
Seme d'ortica
Cardamomo
} beute con uino puro.

Veleno d'Aconito.

All'aconito.

DI DIOSCORIDE.

Caglio di { Lepre, Capretto, Vitello } beuti con vino.

Dicottione di aiuga beuta.
Scoria di ferro beuta con aceto melato.

Dicottione di { Origano, Marrobio, Ruta, Assenzo } beuti con vino di assenzo.

Sempreuiuo maggiore
Chamelea
Aiuga
Abrotano
} beuti con vino di assenzo.

Opobalsamo beuto al peso d'una dramma con mele oueramente con latte, ouero beuto con uino insieme con pepe, castoreo, & ruta.
Vino oue sia stato spento piu uolte dentro oro ò argento ò ferro affocato beuto.
Brodo di Gallina fatto nella liscia, & nel uino beuto.
Brodo di carni grasse beuto con uino.

DEL MATTHIOLO.

Radice d'iringo beuta con brodo di ranocchie ouero di oca.
Terra sigillata beuta con acqua al peso di due dramme, & dipoi vomitata.
Theriaca d'Andromaco beuta dopo al uomito con uino in cui sia stata cotta la gentiana.
Antidoto nostro grande descritto nella prefatione del sesto libro, mangiato, ouer beuto con vino.

Veleno di Napello.

Al napello.

DEL MATTHIOLO.

Pietra bezahar beuta al peso di sette grani con vino bianco puro.
Seme di nagoni, ouero di rape preso in beuanda.
Boturo vaccino cotto, & beuto largamente con uino.
Dicottione di cepolle, & gusci di ghiande quercine fatta nel vino & beuta.
Spetie di diambra, & di diamosco date à bere.
Mosco & ambra per se soli & parimente beuti nel uino con terra sigillata.
Radici di cappari prese in poluere.
Topo che si pasce di radici di napello secco & beuto in poluere.
Antidoto di mosconi che si pascono de i fiori di napello descritto nel sesto libro nel suo discorso.
Smeraldo preso in poluere al peso di due dramme.
Antora presa in qual si uogli modo.
Olio nostro di scorpioni vnto freddo spesse volte sopra'l cuore, à i polsi, & al naso.
Poluere del Serenissimo Principe Ferdinando Archiduca d'Austria beuta.

Veleno di Tasso.

Al tasso.

DI DIOSCORIDE.

Aceto caldo beuto, & poi vomitato.
Tutti i sempliti che uagliono contra la cicuta.

DEL MATTHIOLO.

Medicamenti tutti che si conuengono alla cicuta.
Theriaca d'Andromaco.
Anthidoto nostro grande scritto nella prefatione del sesto libro.

Veleno di Tosco.

Al tosco.

DI DIOSCORIDE.

Sangue di { Becco, Capra, Lepre, Ceruo, Cane } fritto & mangiato.

Galbano beuto insieme con mirrha nel vino.
Radice de cinquefoglio beuta.

Scorza di { Quercia, Faggio, Elice } trita & beuta con latte.

Mele cotogne mangiate oueramente beute nell'acqua con pulegio.

Amomo
Carpobalsamo
} beuto con vino.

DEL MATTHIOLO.

Pietra bezahar beuta al peso di otto grani con uino.
Seme di nagoni ouero di rape preso in poluere.
Radice di tormentilla data à bere.
Copelle, ouer gusci di ghiande beute in poluere con latte
Vino di mele cotogne beuto.
Cubebe masticate, & inghiottite.

Veleno d'opio, et papauero cornuto.

All'opio, & al papauero cornuto.

DI DIOSCORIDE.

Mele beuto con olio rosado caldo.
Origano beuto con uino passo ouer amente con ossimele.
Radice di alisma beuta con vino al peso di due dramme.
Aceto beuto, & dipoi uomitato.
Sale preso con ossimele.
Vino puro beuto con assenzo & cinnamomo.
Nitro beuto con acqua.
Origano preso con liscia, ouer amente con uino passo.
Seme di ruta saluatica beuta nel uino con pepe & opopanaco.
Pepe beuto con castoreo in aceto melato ouer amente cõ dicottione di satureia ò di origano fatta nel uino.
Brodi grassi beuti con uino, ò con sapa.
Midolla di ossa beuta con vino.

DEL MATTHIOLO.

Artemisia mangiata fresca, ouero il suo succhio beuto.
Quinta essentia nostra scritta nel discorso del uino.
Liquore di laserpitio dato à bere.
Castoreo beuto in poluere.
Theriaca saggzanea inghiottita.
Mithridato beuto con uino.
Mosco } *odorati.*
Ambra
Elleboro bianco messo in poluere nel naso.
Solpho acceso, & fumentato sotto'l naso.

Alla cicuta. — Veleno di cicuta.

DI DIOSCORIDE.

Assenzo beuto con uino.
Origano beuto con uino passo, ouero, con essimele.
Aceto beuto tepido, & uomitato.
Vino potente puro beuto copiosamente & piu uolte.
Latte di uacca, & d'asina beuto.
Castoreo preso in beuāda nel uino cō ruta, & cō menta.
Amomo
Cardamomo } *beuti al peso d'una dramma.*
Storace.
Pepe beuto con seme di ortica nel uino.
Foglie di lauro date à bere.
Lasero beuto con olio, ò con uino passo.
Vino passo beuto copiosamente.

DEL MATTHIOLO.

Seme di apio beuto con uino.
Radice d'iride presa in poluere.
Seseli massiliense beuto.
Nitro beuto con assai acqua.

Alla ixia. — Veleno de Ixia.

DI DIOSCORIDE.

Assenzo beuto con uino.
Origano preso nel modo medesimo.
Aceto beuto, & rigittato indietro.
Seme di ruta saluatica beuto.
Dicottione di tragorigano presa in beuanda.
Terbentina inghiottita.
Spica indiana data à bere.
Castoreo tolto al peso d'uno obolo.
Noci communi incorporate con ragia, castoreo, & ruta di modo che il tutto non ecceda il peso d'una dramma beute nel uino.
Succhio di { *Camelea* / *Tassia* / *Assenzo* } *beuto con acqua al peso d'un siclico.*

DEL MATTHIOLO.

Theriaca ouero mitridato preso con dicottione d'Assenzo pontico.
Conserua di fiori di borragine, ouero di buglossa presa con coralli, perle, muschio, ambra, & pietre pretiose.
Olio rosado applicato con aceto sopra la comissura coronale del capo.
Seme di thlaspi beuto in poluere.
Succhio di bietola dato à bere.
Grano cotto & cauatone il succhio, & beuto con uino dolce.
Infusione d'assenzo beuta.
Nitro preso con uino dolce.
Latte fresco beuto dopo al uomito.

Al coriandro. — Veleno di coriandro.

DI DIOSCORIDE.

Vino potente beuto per se solo, ouerамente con assenzo.
Olio beuto.
Vuoua smarrite nell'olio, & dipoi liquefatte con salamuoia & beute.
Salamuoia beuta.
Brodo di galline & di oche e copiosamente salato beuto.
Vino passo beuto con lisciа.

DEL MATTHIOLO.

Theriaca presa con uino.
Radici di uincetosso beute in poluere.
Diamosco } *messi nelle beuande.*
Diambra

Al psillio. — Veleno di psillio.

DI DIOSCORIDE.

Medicamenti tutti che si conuengono al coriandro.

DEL MATTHIOLO.

Theriaca beuta.
Radici di uincetosso prese in beuanda.

All'herba Sardonia. — Veleno di herba Sardonia.

DI DIOSCORIDE.

Acqua melata beuta copiosamente.
Latte beuto in quantità.
Acqua calda fomentata, & parimente beuta.

DEL MATTHIOLO.

Vino dolce beuto tanto che facci l'huomo ebbriaco & di poi faccisi dormire.
Castoreo beuto con uino dolce.
Succhio di melissa beuto con aceto.
Olio di { *Giglio bianco* / *Castoreo* / *Costo* / *Hiperico* / *Volpino* / *Lombrichi terrestri* } *unto alla spina del dosso et alla collotola.*
Vnguento { *Aragone* / *Agrippa* } *usato nel modo medesimo.*

Alla mandragora. — Veleno di mandragora.

DI DIOSCORIDE.

Acqua melata beuta copiosamente & rigittata.
Nitro beuto con assenzo nel uino dolce.
Olio rosado infuso in su'l capo con aceto.
Agrimonia
Pepe
Senape } *trite con aceto & odorate spesso.*
Castoreo
Ruta
Fumo di lucerna spenta odorato.

DEL MATTHIOLO.

Seme di coriandro } *beuto con acqua calda.*
Pulegio
Origano beuto con acqua fredda.
Elleboro bianco messo nel naso.
Cantarelle incorporate con lieuito et impiastrate alla parte posteriore dal capo.

A i funghi malefichi. — Funghi malefichi.

DI DIOSCORIDE.

Sterco di gallina preso in beuanda con aceto.
Mele beuto con olio rosado caldo.
Raphano mangiato ò dato à bere.
Assenzo beuto con aceto.
Foglie di melissa beute con nitro.
Liscia in cenere di farmenti beuta cō salamuoia acetosa.
Satureia scaldata, & beuta.
Dicottione di origano in beuanda.
Aceto beuto caldo, & rigittato.
Sale beuto con aceto melato.
Foglie di pero saluatico.
Vuoua di galline beute in aceto innacquato cō una dramma di aristolochia.
Radice & seme di panace beuti con uino.
Feccia di uino abbrusciata, & beuta con acqua.
Senape data à bere.
Nasturtio mangiato.

DEL MATTHIOLO.

Foglie di mirto trite con il seme delle sue bacche date à bere.
Succhio di canolo beuto.
Porri cotti sotto la cenere mangiati.
Senape beuta.
Cenere di pero saluatico ouero la limatura del legno beuta.

Pere

Pere faluatiche mangiate, ouero cotte con i funghi.
Quinta eſſentia noſtra beuta.
Succchio di rafano domeſtico beuto.
Foglie di ruta mangiate.
Origano preſo in poluere.
Mele ingbiottito.
Theriaca beuta con fortiſſimo aceto.
Vino gagliardo in cui ſia ſtato cotto dentro pepe.
Aglio mangiato crudo.
Sterco di topi beuto con uino.
Cliſteri fatti di olio, & graſſo di anetra.
Olio di ricino unto ſopra'l ventre.

Diacimino
Diagalanga } *beuti.*
Diamoſco
Diapipereo

Geſſo.

Al geſſo beuto.

DI DIOSCORIDE.

Origano beuto con uino paſſo, ouero con oſſimele.
Dicottione di malua beuta, & infuſa per tutto il corpo.
Olio beuto.
Acqua melata beuta.
Dicottione di fichi ſecchi beuta.
Liſcia fatta di farmenti di uiti ouueramente di fico beuta con aſſai uino.
Origano beuto con liſcia, ò con aceto, ò con uino paſſo.
Thimo beuto ſimilmente.
Tutti i ſemplici che vagliono contra i funghi.

DEL MATTHIOLO.

Antidoti tutti che ſi conuengono alla biacca & à i funghi.

Dicottione di { *Malua*, *Fiengreco*, *Althea*, *Seme di lino* } *beuta.*

Acqua tepida beuta con boturo, & dipoi uomitata.
Mithridato preſo dopo al uomito con uino puro al peſo di due dramme.

Biacca.

Alla biacca beuta.

DI DIOSCORIDE.

Olio { *amaricino*, *irino* } *beuti.*
Liquore di olmo dato à bere.
Mandorle di noccioli di peſche beute con ptiſana.
Dicottione di { *fichi ſecchi*, *malua* } *beuta.*
Latte beuto caldo.
Siſamo trito, & beuto con uino.
Liſcia di ſarmenti beuta.
Vuoua di colombo beute con incenſo.

DEL MATTHIOLO.

Scamonea beuta con acqua melata.
Medicamenti, che per ſua natura prouocano la orina.
Olio di gigli beuto con acqua melata.
Seme d'atriplice, & di rape beuto con acqua melata & dipoi uomitato.
Dicottione di cauolo ſenza ſale fatto ne cliſteri con olio.
Theriaca.
Mithridato.
Vino bianco puro beuto largamente.

Arſenico.

All'arſenico ſolimato.

DEL MATTHIOLO.

Boturo ſpeſſe uolte beuto, & ogni uolta uomitato.
Latte aſinino beuto.
Seme di nagoni, & di rape preſo in poluere.
Mucillagine fatta di ſeme di pſillio di malua & di mele cotogne beuto.
Olio di mandorle dolci beuto.
Brodo di galline graſſe preſo in quantità.
Criſtallo trito ſottiliſſimamente, & beuto al peſo d'vna dramma con olio di mandorle dolci.

Litargirio.

Al letargirio.

DI DIOSCORIDE.

Seme di bormino ſaluatico beuto.

Mirrha
Aſſenzo
Hiſſopo } *beuti nel uino.*
Seme di apio
Pepe
Fiori di liguſtico

Sterco di colombi ſecco beuto con ſpica indiana nel uino.

DEL MATTHIOLO.

Boturo ſpeſſe uolte beuto, & uomitato.
Graſſo di gallina, & di anatra beuto con acqua melata, & dipoi uomitato.
Olio di mandorle beuto copioſamente.
Cliſteri fatti d'acqua melata.
Succhio di apio unto ſopra lo ſtomacho.
Boturo unto ſopra al uentre.
Seme di cataputia trito beuto al peſo di due dramme.

Argento uiuo.

All'argento uiuo beuto.

DI DIOSCORIDE.

Latte beuto copioſamente & rigittato.
Tutti ſemplici che vagliono contra al litargirio.

DEL MATTHIOLO.

Latte uaccino beuto con il ſuo boturo.
Olio di mandorle preſo copioſamente.
Oro poluerizato ſottilmente, & beuto.

Solimato precipitato, cinabro.

All'argento uiuo ſolimato, & precipitato, & parimente il cinabro.

DEL MATTHIOLO.

Latte uaccino beuto con il ſuo boturo, & dipoi uomitato.
Olio & latte di Pinocchi beuto copioſamente.
Antidoti tutti che ſi conuengono alle cantarelle.

Calcina, ſandaracha, orpimento.

Alla calcina, ſandaracha, & orpimento.

DEL MATTHIOLO.

Latte beuto con acqua melata & uomitato in dietro.
Brodi di carni graſſe beuti
Dicottione di { *malua*, *althea* } *cotta fino che ſia ben mucilaginoſa beuta.*
Seme di trago beuto.
Dicottione di ſeme di lino data à bere.
Dicottione di riſo beuta.

DEL MATTHIOLO.

Brodo di carni graſſe
Latte
Boturo } *beute copioſamente.*
Graſſo d'animali
Coſe lubrificatiue

Mucillagine di ſeme di { *Malua*, *Althea*, *Pſillio*, *Lino*, *Fiengreco* } *beute.*

Antidoti tutti per le cantarelle.

Anacardi.

Al nocumento delli anacardi.

DEL MATTHIOLO.

Olio di { *Mandorle dolci*, *Pinocchi mondi*, *Noci d'India*, *Seme di papauero* }
Boturo freſco crudo
Latte uaccino & pecorino
Ptiſana d'orzo.
} *rinfreſcate cō ghiaccio & beute.*

Brodo di carni graſſe
Graſcia di porco, & di oca } *copioſamente beute.*
Ceruello d'animali
Midolla d'oſſa

Staphiſagria.

Alli nocumenti della ſtaphiſagria.

DEL MATTHIOLO.

Latte di mandorle dolci beuto con pur aſſai acqua melata.
Antidoti tutti deſcritti nelle cantarelle.

Theriaca

Theriaca beuta col latte humano.
Mithridato preso nel modo medesimo.
Antidoto nostro grande descritto nella prefatione del sesto libro.

Squilla

A i nocumenti della squilla.

DEL MATTHIOLO.

Latte in cui sia stato spento d'etro aciaio affocato beuto.
Tuorli d'oua cotti nell'aceto, & mangiati.
Brodi di carni grasse / Boturo crudo fresco } beuto copiosamente.
Membra estreme d'animali lesse & mangiate.

Flammula.

Al nocumento della flammula.

DEL MATTHIOLO.

Latte uaccino beuto dopo al uomito.
Olio di { Mandorle dolci / Noci d'india / Seme di papauero / Pinocchi mondi } beuto.
Mucillagine di seme di { Lino / Malua / Althea / Psillio / Fiengreco / Mele cotogne } beuto.
Brodo di carni grasse beuto in quantità.
Bacche di halicacabo mangiate ouer beute.

Seme de ortica.

A i nocumenti del seme d'ortica.

DEL MATTHIOLO.

Medicamenti tutti recitati nella squilla.
Seme di melecotogne pesto, & beuto con acqua calda.

Seme di dragontea.

Al nocumento del seme della dragontea.

DEL MATTHIOLO.

Boturo crudo fresco beuto.
Mosa di farina d'orzo fatta con zucchero, piniti, olio di mandorle dolci ouero boturo fresco mangiata.
Brodo di carni grasse beuto copiosamente.

Oleādro.

A i nocumenti del rhododendro ouero oleandro.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di fiengreco beuta.
Dattoli mangiati.
Seme, & foglie di uitice beuto in poluere ouero la loro dicottione.
Fichi secchi mangiati con mele ouero con gileppo.
Sapa beuta.
Tutte le cose grasse prese copiosamente.
Diacastoreo preso al peso di due dramme.
Bacche di ginepro beute alla quantità medesima.

Noci uomiche.

Alle noci uomiche.

DEL MATTHIOLO.

Boturo crudo fresco mangiato copiosamente dopo al uomito.
Vino puro beuto copiosamente dopo al uomito con pepe, pire thro, bacche di lauro, cinnamomo, & castoreo.
Medicamenti tutti scritti della cura dell'opio.

Sangue mēstruo.

Al sangue menstruo.

DEL MATTHIOLO.

Perle macinate beute con acqua di melissa.
Bagno d'acqua tepida.
Theriaca d'Andromaco beuta ogni giorno con acqua di fumoterre.
Trocisci di uipera presi al peso d'uno scropulo.

Fiele di leopardo.

Al fiele di leopardo.

DEL MATTHIOLO.

Antidoti tutti scritti nella cura del napello & del morso delle uipere.
Antidoto di terra lemnia d'Auicenna scritto nel sesto libro nel discorso del sangue di toro.

Fiele di uipera.

Al fiele della uipera.

DEL MATTHIOLO.

Boturo cotto / Theriaca d'Andromaco / Mithridato / Trocisci di uipera / Antidoto nostro / Ambra / Muschio / Diambra / Diamosco } presi dopo al uomito.

VELENI

Olio nostro di scorpioni unto spesse uolte sopra'l cuore, à i polsi & sotto'l naso.
Quinta essentia nostra theriacale scritta nella prefatione del sesto libro.

Fiele di pesce cane.

Al fiele del pesce cane.

DEL MATTHIOLO.

Boturo uaccino beuto con radice di gentiana, cinnamomo, & caglio di lepre.
Olij odoriferi quali si uogliono unto à tutto il corpo.

Ceruello di gatto.

Al ceruello del gatto.

DEL MATTHIOLO.

Terra sigillata beuta con olio & dipoi rigittata, una uolta la settimana.
Diamosco preso ogni mattina quattro hore auanti mangiare.
Muschio beuto solo al peso di mezo scropolo piu, & piu uolte.

Veleno di coda di ceruo.

Al ueleno della coda del ceruo.

DEL MATTHIOLO.

Boturo beuto, & rigittato.
Smeraldo poluerizato, et beutone nel uino al peso di dieci grani dopo al uomito.
Nocciuole, & pistacchi mangiati copiosamente ne i cibi.
Olio di seme di cedro unto à tutto il corpo.
Theriaca d'Andromacho presa nel uino al peso di due dramme.
Olio nostro di scorpioni unto freddo sopra al cuore & alli polsi.
Antidoto nostro grande scritto nella prefatione del sesto libro.

Sudorē di animali quadrupedi.

Al sudore di alcuni animali quadrupedi.

DEL MATTHIOLO.

Boturo oueramente olio beuto & dipoi rigittato.
Vino beuto con olio rosado al uomito.
Reubarbaro beuto al peso di meza dramma con un poco di sale minerale.
Theriaca di terra sigillata d'Auicenna.

Castoreo cattiuo.

Al castoreo uelenoso.

DEL MATTHIOLO.

Boturo uaccino / Acqua melata } beuti & rigittati.
Diamoron / Succhio di limoni. / Succhio di cedro. } beuti con zucchero dopo al uomito.
Seme di coriādoli abbrustito beuto al peso di due drāme

Limatura di piōbo.

Alla limatura del piombo.

DEL MATTHIOLO.

Antidoti tutti scritti nella cura del lithargirio.

Alla limatura del ferro.

Latte munto di fresco beuto.
Medicamenti solutiui forti presi dopo al latte beuto.
Boturo beuto tanto lungamente, che cessino i dolori.

limatura di ferro.

Alla pietra calamita.

DEL MATTHIOL O.

Oro macinato beuto.
Smeraldo beuto in poluere noue giorni continui.
Latte & olio di mandorle usato ne i cristeri.

Squama di rame.

Alla squama del rame.

DEL MATTHIOLO.

Acqua melata beuta & rigittata
Bagni fatti di dicottione di capi di becchi, & di chiocciole.
Succhio di menta dato à bere.
Olio rosado unto caldo sopra lo stomacho.
Radice di acoro beuta al peso di tre dramme.
Terra lemnia beuto nel uino bianco al peso d'una drāma.

Coralli

Coralli rossi beuti al peso di due dramme con uino.

Verde rame.

Al uerde rame.

DEL MATTHIOLO.

Medicamenti descritti di sopra alla squama del rame.

Risagallo.

Al risagallo.

DEL MATTHIOLO.

Antidoti & medicamẽti tutti scritti nella cura dell'argento uiuo solimato, del arsenico & del uerde rame.
Olio di mandorle unto à tutto il corpo.
Giulepo uiolato beuto con orzata.
Olio di pinocchi, & di uoci d'india beuto al peso di meza lira.
Antidoti tutti scritti nella cura delle cantarelle.

Elleboro bianco.

All'elleboro bianco.

DEL MATTHIOLO.

Acqua melata beuta con boturo, & dipoi rigettata.
Fiori di nimphea beuti al peso di due dramme.
Theriaca de Andromaco beuta.

Elleboro nero.

All'elleboro nero.

DEL MATTHIOLO.

Assenzo beuto con uino.
Seme d'anesi beuto.
Spica indiana presa con castoreo.
Cascio fresco / *Mele* / *Boturo* / *Grassi* / *Sapa* } *mangiati ne i cibi.*
Terra sigillata beuta.
Theriaca d'Andromaco.

Euphorbio.

All'euphorbio.

DI DIOSCORIDE.

Boturo. / *Olio di mandorle* / *Cose grasse* / *Succhio* { *di solatro* / *di uiole* / *di nimphea* / *di procacchia* / *di lattuga.* } *beuti.*
Mucillagine di seme di { *Malua* / *Althea* / *Psillo* / *Lino* / *Mele cotogne* } *beuta*
Latte acetoso beuto.
Camphora beuta con acqua rosa.
Vino di melagrani / *Cocomeri* / *Angurie* / *Zucche* / *Succhio mele brusche* / *Orzata.* } *rinfrescate con ghiaccio, & beute.*
Seme di cedro beuto con uino di enola.

Turbith & Tithimali.

Al turbit, & tutti li tithimali.

Antidoti tutti scritti nella cura dell'euphorbio.
Theriaca d'Andromaco beuta in la dicottione del dittamo di Candia fatta nel uino.
Mumia presa con uino puro al peso d'una dramma.

Alla scamonea.

Scamonea.

DEL MATTHIOLO.

Latte da cui sia stato cauato il boturo beuto.
Succhio di mele cotogne dato à bere.
Succhio di somacho beuto.
Vino di ribes dato à bere.

Alla coloquintida.

Coloquintida.

DEL MATTHIOLO.

Antidoti tutti scritti nella cura dell'euphorbio.
Latte, & boturo uaccino fresco beuto.
Terra sigillata beuta.
Smeraldo preso in poluere piu & piu uolte.
Theriaca d'Andromaco presa in qual si uogli modo.

Al ciclamino.

Ciclamino.

DEL MATTHIOLO.

Bacche di lauro beute al peso di due dramme.
Gentiana beuta.
Pepe nero preso in beuanda.
Theriaca.

Alla thimelea & chamelea.

Thimelea.

DEL MATTHIOLO.

Antidoti tutti scritti nella cura dell'euphorbio.
Theriaca d'Andromaco.
Terra sigillata.
Siropo preso con orzata.
Origano arrostito beuto.

Alla brionia

Brionia.

DEL MATTHIOLO.

Antidoti tutti scritti nella cura dell'euphorbio.
Theriaca beuta con uino di enola.

All'elaterio.

Elaterio.

DEL MATTHIOLO.

Theriaca d'Andromaco beuta al peso di due dramme con dicottione di bacche di lauro ouero con mele.
Succhio di menta beuto.

All'acqua ghiacciata beuta.

Acqua fredda.

DEL MATTHIOLO.

Pepe beuto in poluere.
Maluagia.
Antidoto nostro grande scritto nella prefatione del sesto libro.
Quinta essenza nostra.

A i nocumenti del uino.

Vino.

DEL MATTHIOLO.

Prouocare il uomito.
Succhio di cauolo beuto.
Aceto applicato à i testicoli.

Alli nocumenti delle carni & pesci mangiati freddi.

Carni & pesce.

DEL MATTHIOLO.

Antidoti scritti nella cura de i funghi malefichi.
Vino elettissimo beuto con succhio di mele cotogne.
Terra sigillata beuta con legno aloe, & mastice.

TAVOLA DI TVTTI I SEMPLICI MEDICAMENTI,

Le cui virtù seruono per il decoro & ornamento del corpo humano, cauati da Dioscoride & dalli discorsi del Matthiolo.

Alla pelagione.

DI DIOSCORIDE.

MIRRHA vnta al luogo con ladano, et olio di mirto, oue si uogli probibire, che i peli non caschino.
Cenere di scorze di cãne unta cõ aceto
Ladano applicato con mirrha, & olio mirtina.
Succhio di bacche di mirto messo in sul luogo.
Scorze di noci brusciate, & messe sopra.
Cenere di nocciuole brusciate, & unte con grasso di orsa.
Cenere del cuoio d'un riccio terrestre incorporata cõ pece
Capo di lepre brusciato incorporato con grasso d'orso.
Cenere di rane brusciate incorporata con pece liquida.
Sterco di topi brusciata applicato con aceto.
Grassa di orsa applicato al luogo.
Sterca di capra applicato con aceto.
Raphano pesto et messo in sul luogo con farina di gioglio.
Cauolo fregato sopra con sale.
Foglie di bietola uerdi impiastrate crudo.
Cenere di radici di amphodillo impiastrata.
Cipolla fregata in sul male.
Cenere di aglio applicato con mele,
Senape impiastrata.
Nasturtio fregato sopra.
Succhia di pan porcino unto al luogo.
Radici & foglie di ranoncolo impiastrate sopra per poca tempo.
Aloe impiastrato con uino.
Cenere d'abrotano incorporata con succhia di raphano ouero con olio cicino.
Radice di nimphea applicata con pece.
Foglie di cinoglossa incorporate con grasso uecchio di porco.
Adianto impiastrato con olio mirtino, ò di gigli, ò con hyssopo, ò con uino.
Succhio di thapsia unto al luogo.
Ruggine di ferro applicata in qual si uogli modo.
Sandaracha incorporata con ragia.
Alcionio terzo brusciato, & applicato.
Cote nassia messa sopra poluerizata.
Cenere di hippocampo abbrusciata incorporata con pece, ò sogna ò con unguenta amaracino.
Cenere di unghie di capra brusciate, applicata cõ aceto.

DEL MATTHIOLO.

Cenere di noci di cipresso, & di unghie di mulo incorporata con olio mirtino, & unto
Mucillagine di corteccia di radici d'olmo applicata.
Animelle di noccioli di persiche trite & applicate.
Cenere di abrotano unto con olio di raphano.
Radice di giglio bianco unta con grascia.
Olio di coloquintida unto al luoga caluo.

A ritenere i capelli, & li peli che non caschino.

DEL MATTHIOLO.

Flusso di peli & di capelli.

Humore che esce dal tronco della tilia tagliato unto al luogo.
Ladano applicato come si uogli.
Olio d'oliue saluatiche.
Dicottione di foglie di sommacco fatto nella liscia.
Spoglia di uipera abbrusciata & applicata in poluere.
Sterco di topi applicato con aceto.
Cipolla fregata.
Cenere d'Abrotano applicata con olio uecchio ouero con olio di lentisco.
Olio di coloquintida }
Vino di bacche di mirto } *applicati.*
Mirobalani tutti & spetialmente i gialli applicati in qual si uogli modo.

A cauar fuore li peli.

DI DIOSCORIDE.

Cauare i peli.

Olio in cui sia stata cotta una scolopendra unta al luogo.
Lepre marina applicata per se sola, & trita con ortica marina.
Cenere di salamandra incarporata con olio.
Gomma di hedera applicata à moda di unguento.
Radice di felce di quercia (cioè driopteri) impiastrata doppo al sudore.
Acqua che distilla da sarmenti uerdi quando si brusciano applicata al luoga.
Orpimento applicato à modo di unguenta.
Cipero babilonico impiastrato.

A ritardare che i peli non naschinn.

DEL MATTHIOLO.

Prohibire, che i peli cauati non rinaschino

Olio di iusquiamo }
Succhio del medesimo } *applicati al luogo.*
Succhio di cicuta }

Alla farfarella del capo.

DI DIOSCORIDE.

Farfarella del capo.

Dicottione di foglie, & di scorza di salice vsata per lauare il capo.
Succhia di bacche di mirti applicato al capo.
Fiele di toro unto con nitro & terra chimolia.
Orina humana uecchia applicata in lauanda.
Adianto cotto nella liscia.
Fiengreca cotto nelle lauande per cio fatte.
Malua applicata nella orina humana.
Dicottione di bietola usata in lauanda.
Cenere di aglio incorporata con mele.
Bulbi impiastrati con nitro brusciato.
Cenere di radici di gigli applicata con mele.
Allume incorporato con farina di orobi, & pece.

DEL MATTHIOLO.

Frutti d'euonimo bollite nella liscia.
Olio d'oliue saluatiche.
Pomata odorifera.
Olia di mandorle amare.
Olio di ghianda unguentaria.
Farina di lupini fregata sopra al capo.

A far i capelli rossi.

DI DIOSCORIDE.

Fare i capelli rossi.

Foglie di ligustro trite, & macerate in succhio di radicetta, & poste sopra al capo.
Licio impiastrato.
Dicottione di legno di loto.
Feccia di uino abbrusciata & impiastrata per tutta notte sopra i capelli.

A far i capelli ricci.

DEL MATTHIOLO.

Capelli ricci.

Radici di amphodillo fregate fresche sopra il capo rasa.
Cenere di ricci di castagne unta con mele sapra al capo raso.

A fare

capelli neri.

A fare i capelli neri.

DI DIOSCORIDE.

Foglie di cipresso trite, & applicate con aceto.
Dicottione di somacchi usata per lauare, & bagnare i capelli.
Foglie di moro trite & applicate con aceto.
Galle macerate in aceto ouero mente in acqua.
Dicottione di corteccia di palma applicata à i capelli & dipoi lauata uia.
Dicottione di foglie di mirto usata per lauare.
Succhio di acacia impiastrato.
Scorza di radici di elice cotta nell'acqua fino che si liq ue faccia, & impiastrata sopra per tutta una notte.
Corimbi d'hedera pesti, & applicati.
Dicottione di salulia sparsa sopra spesse uolte
Foglie di rouo peste, & applicate.
Sori dissolto in acqua & applicato spesso.

DEL MATTHIOLO.

Foglie di sommaco cotte ne lla lisciа.
Silique di orobo auanti che diuentino dure peste con le sue foglie, & con sale, & applicate.
Olio di coloquintida unto.
Ophris cotta nella liscia.

Pidocchi & lēdini.

A far morire i pidocchi & I lendini.

DI DIOSCORIDE.

Cedria unta al luogo.
Dicottione di tamarigio infusa.
Dicottione di bietola bagnandone il capo.
Aglio beuto con dicottione di origano.
Gomma di hedera unta al luogo.
Staphisagria applicata con olio.
Sandaracha unta con olio.
Alume applicato con acqua.

DEL MATTHIOLO.

Bacche di euonimo cotte nella liscia.
Gomma di hedera unta.
Hissopo applicato con olio.
Radice d'elleboro bianco cotto nella liscia.
Argento uiuo spento con saliua, & unta con boturo.
Pepe polverizato, & unto con salina.

Ardore del sole.

A prohibire l'ardore del sole.

DI DIOSCORIDE.

Chiara d'uouo applicata à modo di linimento.
Succhio di pan porcino applicato similmente.

DEL MATTHIOLO.

Polpa di mellone ouero d'anguria fregata alla faccia.
Mucillagine di seme di malua, d'Althea, di psillo, & di mele cotogne incorporata con boturo, & unta alla faccia.
Succhio d'uua matura messo alla facci.

Chiarificare la faccia.

A chiarificare la faccia.

DI DIOSCORIDE.

Liquore che si ritroua nelle visiche dell'olmo usato à modo di linimento.
Mastice applicata.
Farina di lupini impiastrata.
Seme di rapo saluatico pesto, & unto con acqua.
Succhio di pepone con il seme incorporato con farina, & secco al sole, & applicato alla faccia.
Radice di polligonato impiastrata.
Ghianda unguentaria incorporata con orina.
Seme di ricino mondo, & applicato, pesto.
Acini di uite saluatica impiastrati.
Lithargirio lauato & applicato.
Alcionio primo, & secondo messi in sul uiso.
Terra Chia usata nel modo medesimo.
Sterco di crocodillo terrestre applicato in forma di linimento.

DEL MATTHIOLO.

Camphora messa ne i linimenti, & trita con borace naturale, & unta con mele.
Acqua, distillata di succhio di limoni.
Acqua di chiocciole terrestri distillata.
Farina di faua fregata alla faccia.
Acqua distillata di fagiuoli fatta & usata come si legge nel loro discorso.
Dicottione di lupini lauandosene la faccia.
Acqua distillata di melloni fatta, & usata come si legge ne i discorsi loro.
Radice di aro sottilmente poluerizata & applicata alla faccia con la sua istessa acqua lambiccata.
Succhio di primauera chiarificato, & posto alla faccia.
Infusione di fiori di verbasco, & di radici di frassinella lambiccata, & usata per lauarsene il uiso.

Colorire naturalmente la faccia.

A fare buon colore.

DI DIOSCORIDE.

Ceci mangiati ne i cibi.
Agarico beuto al peso d'una dramma.
Hyssopo mangiato ne i cibi.
Terra Chia applicata in forma di linimento.
Gomma di ciregio usata similmente.
Fichi secchi magiati ne i cibi.

Pustule della faccia.

Alle pustole rosse della faccia.

DEL MATTHIOLO.

Camphora presa al peso d'un'oncia, et trita con altretanto solpho con quattro dramme di mirrha, & altrettanto d'incenso, & messo il tutto in una lira d'acqua rosa in uno vaso di uetro al sole per dieci giorni continui, & lauatosene dopo la faccia.
Acqua di frassino distillata.
Tamarindi mangiati spesso.
Vino di fraghe bagnandosene il uiso.
Acqua di fiori di uerbasco con un poco di camphora.

Grinze della faccia.

Alle grinze della faccia.

DI DIOSCORIDE.

Grani di cacalia ricolti doppo al disfiorire triti, & incorporati con olio, & con cera.
Radice di brionia applicata insieme con orobo, terra Chia & fiengreco.
Terra Chia applicata con acqua.

DEL MATTHIOLO.

Olio di mirrha unto spesse uolte.
Mirrha fumentata con la padella come si legge nel suo discorso.
Acqua lambiccata di pigne fresche lauandosene la faccia.
Succhio di radici d'aro secco al sole, & applicato con l'acqua distillata delle medesime.

Sordidezza & macchie della pelle.

A ogni sordidezza & macchia della pelle della faccia.

DI DIOSCORIDE.

Dicottione di sabina applicata al uiso.
Cenere di unghie odorate messa à modo di linimento.
Ghianda unguentaria applicata con orina.
Cenere di granchi di fiume à modo di unguento.
Radice di narcisso insieme con seme d'ortica applicata con aceto.
Seme di ricino unto al luogo.
Acini di uite saluatica fregati al difetto.
Cinnamomo unto con mele
Radice di costo applicata con acqua ouero con mele.
Radice di brionia applicata sola, & con orobo creta chia & fiengreco.
Alcionio primo, & secondo applicato al luogo.

DEL MATTHIOLO.

Acqua dell'una, & dell'altra terebentina unta con olio di tartaro.
Pomata unta per se stessa.
Acqua di succhio di limoni in cui sieno state dissolte porcellette minute & poi lambiccato.
Olio di tuorli d'noua.
Olio di grano.
Farina di uena cotta nell'aceto.
Farina di faue fregate.

Dicottione di lupini usata spess.
Acqua distillata di Rombice fatta & usata come si legge nel suo discorso.
Seme di ruchetta unto con mele.
Senape trita, & fregata con acqua.
Radice di dragontea pesta & fregata.
Succhio di bonobenrico chiarificato.
Succhio di radici d'aro secco al sole, & applicato con l'acqua delle medesime.
Acqua distillata di radici di gentiana.
Farina di seme di gittone ouero ruosola applicata con mele.
Succho di scabiosa applicato con Borace naturale in poluere, & un poco di camphora.
Vino di fraghe.
Succhio di primauera chiarificato.
Acqua distillata di fiori di uerbasco.
Dicottione di fiori, & follicoli di lupoli beuta.

Quosi.

Alli quosi della faccia.
DI DIOC SORDE.

Mirrha unta con mele & casia odorata.
Foglie di porro applicate peste con sumacchi.
Succhio di cipolla messo sopra con sale.
Bulbi unti soli, & con tuorlo de ouo.
Pulegio incorporato con cera.
Sori disolto in acqua.
Alcionio primo, & secondo applicato al uiso.

DEL MATTHIOLO

Acqua di succhio di limoni fatta come si legge nel suo discorso lauandosene la faccia.
Acqua di radice di Rombice fatta & usata come si legge nel suo discorso.

Faccia arrostita dal Sole.

Alla faccia arrostita dal sole.
DI DIOSCORIDE.

Radice d'iride illirica applicata con elleboro.
Cinnamomo unto con mele.
Radice di costo applicata con acqua ò con mele.
Dicottione di radici di mandorlo amaro applicata al uiso.
Latte di fico unto al luogo.
Chiocciole brusciate con il guscio unto con mele.
Sangue di lepre unto al luogo.
Cenere di sepia abbrusciata usata à modo di linimento.
Seme di lino impiastrato.
Farina di orobi usata similmente.
Sisembro applicato al uiso.
Bulbi brusciati applicati con alcionio.
Foglie di hedera cotte nel uino.
Radice di chameleone nero.
Alisso tagliato minuto, & impiastrato con mele.
Terra melia unta al luogo.
Succhio di pan porcino applicato al uiso.

DEL MATTHIOLO.

Incenso unto col latte.
Polpa di { Mellone / Angurie } fregata.
Agresto applicato con latte humano.

Lentigini.

Alle lentigini.
DI DIOSCORIDE.

Radice d'iride illirica posta sopra con elleboro.
Cassia odorata unta con mele.
Costo applicato con acqua, & con mele.
Sangue di lepre applicato caldo.
Farina di grano impiastrata con aceto melato.
Rafano messo sopra con farina di gioglio.
Seme di cauolo unto & sparso sopra.
Sisembro trito & applicato.
Cenere di aglio unta con mele.
Radice di dragontea maggiore applicata con mele.
Bulbi applicati con mele & aceto.
Nigella fregata al luogo.
Galbano unto con nitro, & aceto.
Alisso trito, & applicato con mele.

Radice di narciso applicata con seme di ortica & aceto.
Seme di ricino unto al luogo.
Acini di uite saluatica fregati di sopra.
Radice di brionia applicata con orobo, fiengreco con creta di Chio.
Adarce impiastrata.

DEL MATTHIOLO.

Acqua di terbentina incorporata con olio di tartaro, & applicata.
Noci moscade trite, & fregate.
Fiele di donnola applicato con mele, & poluere di radici di aro.
Olio di tuorli d'uoua.
Seme di rapo saluatico pesto, & fregato.
Farina d'orzo incorporata con mele, & aceto.
Farina di uena cotta nell'aceto.
Farina di fiengreco fregata con solpho & nitro.
Farina di faue fregata per se sola.
Dicottione di lupini lauandosene.
Succhio di fio chiarificato.
Acqua distillata di radici di rombice fatta & usata, come si legge nel suo discorso.
Polpa di melloni / Radice di dragontea } fregate.
Radice di aro cotta, & applicata con farina di faua, & sapa.
Acqua di radici di gentiana.
Succhio di centaurea minore, ouero la sua dicottione.
Succhio di menta greca chiarificato.
Farina di seme di gittone, ouero ruosola applicata con mele.
Farina di securidaca usata nel modo medesimo.
Succhio di scabiosa applicato con borace minerale & un poco di camphora.
Succhio di xiride.
Acqua distillata di fiori di uerbasco.
Latte di scrofa applicato à piena mano.
Infusione di { Fiori di lupoli / Foglie di sena / Fumoterre } beuta.

Nei.

Alli nei.
DI DIOSCORIDE.

Alcionio poluerizato, & fregato per sopra.

DEL MATTHOLO.

Farina di uena cotta nell'aceto, & impiastrata.
Dicottione di lupini / Succhio di centaurea minore, } applicati.
Letargirio cotto nell'aceto, & unto per sopra.

Imbellire tutto il corpo.

A imbellire tutto'l corpo.
DI DIOSCORIDE.

Mastice sparsa in poluere.
Liquore che si ritroua nelle uiscighe dell'olmi.
Boturo unto al luogo.
Sterco di crocodillo terrestre fatto à modo di linimento.
Succhio di pepone seccato al sole insieme con il seme & farina di grano, & unto con acqua.
Radice di brionia applicata al male.
Succhio di pan porcino unto al luogo.

DEL MATTHIOLO.

Camphora trita, & applicata con olio di Tartaro.
Farina di faua / Farina di lupini } fregata oue sia di bisogno.
Acqua che distilla per se stessa dal tronco della Betola pertugiato.
Acqua di succhio di Limoni distillata, preparata, & usata come si legge nel suo discorso.
Acqua di fiori di faue fatta come si legge nel suo discorso.
Farina di senape incorporata con acqua & fregata alla pelle.

Acqua

Acqua distillata di radici d'Aro, & il succhio loro secco al sole.
Acqua di radici di gentiana distillata.
Acqua distillata di fiori di verbasco.

Cicatrici.

A leuar uia le cicatrici.

DI DIOSCORIDE.

Grasso di asino unto sopra le cicatrici.
Farina di faua messa nelli impiastri.
Foglie & radici di ranoncolo impiastrate.
Calamento cotto nel vino & messo sopra.
Radice di cocomero saluatico trita in poluere & sparsa sopra.
Ghianda unguentaria cotta nell'aceto, & applicata con nitro.
Radice di brionia applicata con orobo, fiengreco, con creta di Chio.
Chrisocolla applicata in qual si vogli modo.
Alcionio primo, & secondo.

DEL MATTHIOLO.

Seme di ruchetta trito, & applicato con fiele di bue.
Midolla di ceruo unta.
Balsamo nero.
Olio di mirrha.
Sudore d'vuoua mètre che si cuocono col guscio al fuoco.
Camphora trita con Borace minerali & unta con midolla bouina.

Vitiligini.

Alle uitiligini.

DI DIOSCORIDE.

Gusci di chiocciole terrestri brusciate, & applicate in su'l male.
Sangue di lepre fresco unto.
Cenere di sepia brusciata applicata.
Farina di faua sparsa sopra al male.
Farina di lupini vsata similmente.
Foglie di bietola crude applicate.
Radice di chondrilla & parimente le foglie trite applicate con nitro, mele, & acqua.
Radice di dragontea maggiore messa con mele.
Succhio di radici d'amphodillo unto al luogo, ma bisogna fregar prima bene il male al sole.
Succhio di cipolla unto al sole.
Cenere di aglio applicata con mele.
Pepe messo con nitro.
Radice di cappari trita con aceto.
Argemone secca, & pesta con nitro, & applicata con solfo, & con uino.
Foglie di telephio con farina d'orzo incorporate con olio & acqua & applicate sopra per spatio di sei hore.
Succhio di gentiana messo in sul male.
Radice di chameleone nero applicata con solfo.
Ruta fregata in su'l male con nitro & con pepe.
Seme di libanotide disolto con aceto.
Radice di gioglio brusciata incorporata con mele.
Radice di nimphea incorporata con acqua.
Radice di rubia applicata con aceto.
Seme di althea tanto fresco, quanto secco trito & incorporato con aceto & vnto al sole.
Radice di anchusa applicata con aceto.
Radice di narcisso con seme d'ortica & aceto.
Brionia unta con orobo, fiengreco & creta di Chio.
Ghianda unguentaria cotta nell'aceto & applicata con nitro.
Radice di cocomero saluatico poluerizata & sparsa sopra al male.
Seme di ricino messo sopra al male.
Elleboro nero applicato con aceto.
Solfo usato in qual si uogli modo.
Alcionio primo & secondo usato à modo di linimento.

DEL MATTHIOLO.

Dicotione di noci di cipresso applicata.

Acqua lambiccata di succhio di limoni (legge il suo discorso).
Olio di tuorli d'noua.
Dicottione di lupini.
Seme di rapo saluatico.
Acqua di rombice. uedi il suo discorso.
Radice di aro cotta, & incorporata con farina di faua & sapa.
Racide di chameleone bianco trita, & applicata con aceto.
Farina di fecuridaca unta con mele.

Succhio di	*Scabiosa* *Xiride*	*con borace, et un poco di camphora.*

Acqua distillata di fiori di Verbasco.
Polpa di tamarindi beuta con succhio di fumoterre.
Dicottione di fiori, et silique di lupoli beuta lungamente.

Volatiche.

Alle uolatiche.

DI DIOSCORIDE.

Scorza di pino, & di pezzo applicata in qual si vogli modo.
Dicottionn di foglie di lentisco fumentata.
Foglie di cipresso applicate con polenta.
Foglie rhamno messe sopra.
Tarlatura di legno poluerizata.
Seme di nasturzo impiastrato.
Rhapontico vnto con aceto.
Elleboro nero applicato similmente.
Ghianda unguentaria applicata con orina.
Gomma di uite unto con nitro hauendo però prima fregato il luogo del male.
Solfo messo sopra con terbinthina.
Sale fregato con olio, & aceto.
Alcionio primo, & secondo.
Adarce fregata.
Pece liquida à modo di linimento.
Incenso poluerizato sopra.
Gomma di oliuo di ethiopia impiastrata.
Gomma di pruno vnto.
Latte di fico incorporato con polenta.
Mele cotto con alume.
Tropoli applicata.
Pane di grano applicato con salamuoia.
Farina di gioglio incorporata con solfo, & uino.
Ceci incorporati con farina di orzo, & mele.
Radici in qual si uoglia spetie di lapatio cotte nell'aceto. & impiastrate, essendo però prima scarificato il luogo & fregato con nitro.
Nasturzo applicato con mele.
Cenere di aglio posta con nitro.
Senape unta con aceto.
Radice di chameleone nero cotta nell'aceto & applicata.
Ruta con alume, & mele.
Colla di toro dissolta in aceto & messa sopra.
Radice di cocomero trita, & poluerizata.
Latte di tithimalo characia applicato al male.
Radice di brionia applicata con orobo, fiengreco, & creta di Chio.
Acqua marina fomentata.

DEL MATTHIOLO

Pece unta con mele.
Polpa di tamarindi piu & piu volte mangiata.
Olio di tuorli d'noua incorporato con olio di tartaro.
Saliua humana unta da digiuno.
Acqua di radici di rombice preparata come si legge nel suo discorso.
Foglie di piantagine trite & impiastrate.
Radici d'amphodillo cotte nell'aceto & applicate.
Acqua di radici di gentiana fomentata calda.
Menta pesta & impiastrata.
Foglie di marrobio applicate con aceto.

Farina di securidaca applicata con mele.
Dicottione di radici di scabiosa maggiore beuta la mattina quaranta giorni continui, ouero la poluere di esse radici beuta ogni giorno con siero al peso d'una dramma.
Dicottione di fiori, & follicoli di lupoli beuta lungamente.

Alle brozzo.

Brozze.

DI DIOSCORIDE.

Latte in qual si uogli sorte beuto con mele crudo, acqua, & un poco di sale.
Siero di latte beuto.
Aceto fomentato.
Boturo unto.
Orina humana uecchia usata per lauanda.
Farina di lupini applicata.
Succhio di pan porcino.
Dicottione di pulegio.
Ruta applicata con cera & olio di mirto.
Staphisagria applicata in qual si voglia modo.
Ghianda vnguentaria dissolta con orina.
Ruggine di ferro poluerizata.
Alume dissolto con mele.
Cinaprio (cioè saugne di drago) applicato.
Testi delle fornaci pesti applicati.

Alli alphi, & ad ogni altra macola.

Alphi & macchie.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di thassia con mele.
Ghianda unguentaria dissolta con orina, & applicata.
Radice di narciso insieme con seme di ortica, & aceto.
Loto saluatico unto con mele.
Radice di cocomero saluatico poluerizata.
Seme di ricino pesto, & applicato.
Acini di uite saluatica fregati.
Brionia impiastrata con erobo, fiengreco, & creta di Chio.

DEL MATTHIOLO.

Dicotione di lupini fomentata calda.
Seme di rapo saluatico fregato.
Succhio di radici di rombice.
Polpa di melloni fregata.
Cipolla cruda fregata.
Radice di Aro cotta, & applicata con sapa & farina di faue.
Succhio di bonohenrico unto con aceto.
Succhio, ouero dicottione di centaurea minore fomentata.
Acqua di fiori di uerbasco.

Dicottione di	*Fiori di lupoli*	*beuta.*
	Foglie di sena	
	Fumoterre	

Alla rogna.

Rogna.

DI DIOSCO RIDE.

Cardamomo unto con aceto.
Sudore di legno di oliuo quando si brusica fresco vnto al male.
Latte di fico unto alla persona.
Gusci crudi di ricci marini, & abbrusciati incorporati nelli vnguenti.
Cenere de hippocampo marino incorporato con liquida sogna, ouer amente vnguento amaracino.
Orina humana uecchia.
Siero di latte beuto.
Ceci applicati con orzo, & con mele.
Farina di lupini fregata.
Argemone poluerizata insieme con nitro, fregata nel bagno per tutto il corpo.
Chelidonia minore fregata in sul male.
Radice di chameleone nero con un poco di uetriolo, & cedria, & un poco di sogna, incorporata bene insieme.
Ghianda unguentaria applicata dissolta con orina.

DECORO DEL CORPO

Dicottione di origano lauandosene il corpo.
Radice di cinquefoglio cotta, & fregata al male.
Loto saluatico unto con mele.
Elleboro bianco unto con cera, pece, & olio cedrino.
Antimonio incorporato con cera, & alquanto di biacca.
Alume dissolto nell'acqua.

DEL MATTHIOLO.

Terbentina volgare lauata, & unta.
Liscia fatta con uino, & cenere di ginepro.
Olio di oliue saluatiche.
Acqua piouana congregata nelle concauità delle quercie uecchie.
Polpa di tamarindi mangiata spesse uolte.
Pomi d'Adamo tagliati per mezo, & poluerizati con solpho, & scaldati sopra la cenere, & fregati à i luochi rognosi.
Olio di noci uecchie.
Farina di fiengreco con seme di nasturzo unta con aceto.
Radici d'amphodillo leste, & fregate peste con aceto.
Dicottione di sena beuta.
Succhio di scabiosa aggiunto ne gl'unguenti.
Succhio di xiride applicato.
Dicottione d'eupatorio uolgare, & insiememente di fumoterre fatta con siero di capra & beuta.
Succhio del medesimo eupatorio unto con aceto, & con sale.
Dicottione di borragine, & di buglossa fatta nel uino, ouer nell'acqua, & beuta.
Radice di buglossa pesta, & unta con aceto.
Dicottione di fiori, & folliculi di lupoli beuta.
Infusione di radici d'elleboro nero beuta.

Alla lebbra de greci, ouero scabbia.

Lebbra de i Greci.

DI DIOSCORIDE.

Fiele di toro con nitro, & terra cimolia.
Orina humana fomentata con nitro.
Corteccia di ginepro brusciata, unta con acqua.
Corteccia di frassino brusciata, & usata similmente.
Foglie di ocimo peste & applicate con aceto.
Gomma di oliuo di ethiopia unta al male.

Resina di	*Terebintho*	*applicata, cō uerde rame,*
	Abete	*uetriolo, & nitro.*
	Larice	

Latte di fico con polenta.
Sembola di formento cotta in fortissimo aceto.
Farina d'orzo applicata con aceto forte, acqua & olio.
Farina di gioglio incorporata con solfo, uino, & aceto.
Cauolo tagliato, applicato con polenta.
Elleboro nero applicato con aceto.
Cenere di aglio incorporata con mele.
Senape incorporato con aceto.
Seme di brionia fregato.
Nasturtio incorporato con mele.
Radice d'anchusa applicata con aceto.
Foglie & radici di rannoncolo impiastrate.
Seme di melanthio messo sopra.
Radice di cocomero saluatico sparsa in poluere.
Ghianda vnguentaria cotta nell'aceto con nitro.
Succhio di tassia.
Scamonea cotta nell'aceto & unta.
Gomma di uite uinifera oue prima sia stato fregato il luogo con nitro.
Verde rame con nitro & ragia di terebintho.
Alume cotto con cauolo & mele.
Solfo incorporato con aceto & terebentina.
Sale bollito con olio & aceto.
Alcionio primo & secondo in vnguento.
Adarce usata nel modo medesimo.
Terra melia applicata similmente.

DEL MATTHIOLO.

Polpa di tamarindi mangiata spesse uolte.
Radice di chameleone nero trita & applicata con aceto.
Infusione di radici d'elleboro nero beuta.

Infusione di sena beuta più, & più volte.
Dicottione di radici di polipodio data a bere.
Succhio di fumoterre beuto lungamẽte cõ siero caprino.
Trocisci di uipera beuti con succhio di melissa.
Dicottione di mirobalani neri & cheboli beuta più et più uolte.

Mal francese.

Al mal francese.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di corteccie di radici di tamarigio beuta lungamente.
Legno guaiaco ouero santo cotto nell' acqua & nel uino, & beuton la dicottione 40 giorni continui.
Radici de { China / Zarza parilla } beute nel medesimo modo.
Dicottione di legno bosso beuta nel modo medesimo.
Dicottione de Asarina beuta.
Acqua distillata dalle foglie tenere d'iringo montano beuta.
Radici di dittamo bianco beute ogni giorno con dicottione di legno guaiaco.
Dicottione d'Aspleno beuta.
Dicottione di radici di pruno saluatico usata per coloro che hanno ulcerata la bocca, come si legge nel suo discorso.

Prurito.

Al prurito.

DI DIOSCORIDE.

Latte di fico applicata con polenta.
Solfo incorporato con nitro.
Sale fregato con aceto, & olio.
Alume dissolto in acqua.

DEL MATTHIOLO.

Bietola nera cotta nell' acqua & applicata.
Succhio di buono henrico unto con aceto.
Dicottione ouero infusione di sena / Dicottione d'eupatorio uolgare / Dicottione di fiori & follicoli di lupoli } beuto spesso.
Siero di latte caprino beuto.

Grassi, & corpolenti.

Alli grassi & troppo corpolenti.

DEL MATTHIOLO.

Lacca naturale beuta.
Seme di frassino preso in poluere.
Aceto beuto spesso.

Lebbra nera.

Alla lebbra nera ouero elephantia.

DI DIOSCORIDE.

Riccio terrestre secco, & mangiato ne i cibi.
Cedria unta al male.
Cenere di chiocciole terrestri in unguento.
Salamandra incorporata con altri medicamenti al proposito.
Sero beuto.
Fiele { di capra / di becco } unto.

DEL MATTHIOLO.

Dicottione di radici di tamarigio beuta lungamente con una passa.
Carne di uipera cotta, & mangiata.
Trocisci di uipera beuti in poluere.
Veronica mascolina, usata del continuo.
Succhio d'eupatorio maggiore & di fumoterre insiememente beuto.
Infusione di radici d'elleboro nero frequentata di bere.
Epithimo preso in poluere, & in dicottione.

Fetore di ditella.

Al fetore delle ditella.

DI DIOSCORIDE.

Mirrha impiastrata con alume liquido.
Foglie di mirto poluerizate sopra.
Radice di cardo impiastrata.
Alume fregato.

DEL MATTHIOLO.

Radici di asphodillo bollite con Iusquiamo & applicate peste con pece.
Alume fregato con uino.

Assenzo fresco applicato.

Porri, calli & chiodi.

Ai porri, calli & chiodi.

DI DIOSCORIDE.

Cenere di corteccia di salice incorporata con aceto.
Cenere di capi di smaridi salati applicata sopra.
Capo di lucertola pesto, & messo sopra.
Sterco di pecora incorporato con aceto.
Mele cotto con alume.
Seme di helitropio fatto in unguento.
Stilla brusciata unta al male.
Foglie & radici di ranoncolo applicate.
Radice di dissaco cotto nel uino, & applicata.
Nigella incorporata con orina uecchia, essendo però prima scaldato il luogo.
Lasero mollificato con cera similmente applicato.
Clinopodio beuto alquanti giorni.
Rami di chamesice triti & ligati sopra.
Acqua che risuda da i sarmenti uerdi delle viti quando s'abbrusciano.
Verderame applicato.

DEL MATTHIOLO.

Cenere di salcio macerata nell' aceto, & applicata.
Cichorea zacinta mangiata in insalata.
Seme della medesima preso al peso d'una dramma tre giorni continui la sera nell' andare al letto.
Ranoncolo trito, & impiastrato.
Succhio di chelidonia applicato.
Succhio di fiori & foglie di uerbasco messo sopra.
Cantharelle trite & impiastrate con lieuito.

Porri pendenti.

Alli porri pendenti che i greci chiamano acrocordone, thimi & formiche.

DI DIOSCORIDE.

Vino di mele cotogne applicato sopra.
Latte di fico applicato con grasso attorno alla radice.
Incenso messo con aceto & pece.
Ruta fregata con pepe, nitro, & uino.
Ceci pesti incorporati con aceto, & mele.
Foglie, & radici di ranoncolo
Radice di dissaco cotta nel uino & messa sopra.
Succhio, & latte di tithimalo characia.
Rami di chamesice triti & applicati.
Seme di heliotropio impiastrato.
Acqua che risuda da i sarmenti uerdi di uiti quando s'abbrusciano.
Sale applicato con grasso di uitello.

DEL MATTHIOLO.

Cenere di corteccia di Salcio applicata con aceto.
Cichorea zacintha mangiata in insalata.
Seme della medesima beuto al peso d'una dramma la sera nell' andare al letto per tre giorni continui.
Ranoncolo trito & applicato.

Labbra sfesse.

Alla labbra sfesse.

DI DIOSCORIDE.

Grasso di { Oca / gallina } unto.
Licio applicato al luogo.

DEL MATTHIOLO.

Terbentina uera, & uolgare unta.
Foglie di faggio applicate.
Olio di tuorli d'uuoua.
Pomata.
Olio di grano.

Prouocare il sudore.

A prouocare il sudore.

DI DIOSCORIDE.

Seme di ferola unto con olio.
Onobrichi similmente applicata.
Fichi maturi mangiati.
Senape mangiata ne i cibi.

DEL MATTHIOLO.

Succino bianco beuto nel uino.
Acqua di fiori d'aranci, & di limoni beuta.

Quinta eßenza nostra beuta al peso de vna oncia.
Acqua distillata di cinnamomo beuta al peso di quattro once.

Ristagnare il sudore.

A ristagnare il sudore.

DI DIOSCORIDE.

Bulbi mangiati.
Solfo fregato al corpo.
Gesso vsato similmente.
Pietra morochtho fregata in poluere.
Terra samia.

DEL MATTHIOLO.

Olio d'oliue saluatiche vnto per tutto il corpo.
Olio mirtino vnto similmente.

Poluere di { *Radice di cipero, Nardo indiano, Nardo celtico, Rose saluatiche* } *fregata à tutto il corpo.*

Nettare la pelle.

A nettare la pelle.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di ciclamino fregato.

DEL MATTHIOLO.

Seme di rapo saluatico pesto fregato.
Radice di aro cotta nell'acqua & applicata con farina di faue, & sapa.
Acqua di gentiana distillata.

TAVOLA

TAVOLA DELLI MEDICAMENTI SEMPLICI COMMEMORATI DA DIOSCORIDE,

Le cui virtù sono di purgare il corpo, & di far vomitare,

CAVATI DA DIOSCORIDE, ET DALLI DISCORSI DEL MATTHIOLO.

MEDICAMENTI SOLVTIVI

A purgare la cholera.

DI DIOSCORIDE.

Purgare la cholera.

IRIDE illirica beuta con acqua melata al peso di sette dramme.
Seme di thlaspi beuto.
Aloe preso in qual si vogli modo.
Aßenzo beuto.
Dicottione di tragorigano in beuāda.
Seme di lichnide saluatica beuto al peso di due dramme.
Seme di androsemo beuto al peso medesimo.
Elleboro bianco preso per se solo oueramente con scamonea & una dramma di sale.
Radice di picnocomo beuta al peso di due dramme con acqua melata.
Centaurea minore presa in qual si vogli modo.
Parthenio secco tolto con ossimele ò con sale.
Succhio di thassia beuto in acqua melata.
Seme di clematide acuta beuto in poluere.
Sesamoide beuto similmente.
Succhio di radice di cocomero saluatico, & parimente la scorza presi al peso di meza dramma.
Succhio de hippophae beuto al peso d'uno obolo.
Seme di ricino al numero di 20 grani ben mondi dalla scorza beuto.
Latte d'ogni sorte di tithimali beuto al peso di due oboli.
Dicottione di mercorella beuta.
Seme di cataputia (cioè lathiri) mangiato con fichi secchi.
Peplo beuto in un ciatho di acqua melata.
Scamonea beuta al peso d'una dramma con acqua melata (ma della nostra non darei io mai piu d'uno scropolo.)
Foglie di chamelea tolte in pilule con due parti di assenzo & una di chamelea con acqua melata.
Thimelea beuta al peso di 20 grani.
Foglie di { Sambuco, Ebulo } cotte & mangiate.
La parte di fuore della radice dell'apios tolta in beuanda.
Empetro preso con brodo di carne, ò vero con acqua melata.
Polipodio fatto in poluere beuto con acqua melata.
Dicottione di cinocrambe beuta.
Dicottione di heliotropio data à bere.
Agarico beuto con acqua melata al peso d'una dramma ouero di due.
Radice di pitiusa beuta al peso di due dramme cō acqua melata, ò veramente una dramma del seme ò del succhio incorporato con farina vn cucchiaro, & fattone pilule.

DEL MATTHIOLO.

Asaro.
Asarina.

MEDICAMENTI SOLVTIVI

Cassia solutina.
Manna beuta con infusione di sena.
Bacche di spino merlo: & il siroppo fatto con il succhio loro.
Polpa di tamarindi.
Sebesteni.
Prugne damaschine.
Giuggiole ben mature secche.
Seme di { Nasturzo, Thlaspi } beuto.
Agarico eletto, Rhabarbaro, Succhio & infusione di rose, Sena, Gratiola, Mirrbalani citrini, Corteccia di frangola } presi in qual si vogli modo.

A purgare la flemma.

DI DIOSCORIDE.

Purgare la flemma.

Iride illirica beuta al peso di sette dramme con acqua melata.
Succhio di mandragora beuto al peso di due oboli.
Elleboro nero dato per se solo, ò veramente con scamonea & con una dramma di sale.
Seme di licio indiano beuto alla misura di mezo ciatho.
Scorza di olmo piu grossa beuta nel uino ò ueramente nell'acqua fresca.
Brodo di gallo uecchio preparato come scriue Dioscoride beuto.
Radice di ciclamino beuta con acqua melata.
Scilla cotta con mele beuta.
Dicottione de hyssopo fatta con acqua, mele, & ruta, beuta.
Thimo beuto con sale & aceto.
Seme di spondilio beuto.
Armoniaco beuto al peso d'una dramma.
Vna foglia di laureola beuta in poluere.
Succhio di hippophesto beuto al peso di tre oboli.
Epithimo beuto con mele.
Succhio di brionia beuto con acqua melata.
Seme di cartamo purgato dalle scorze beuto con uino melato oueramente con brodo di gallina.
Pietra calamita beuta con acqua melata al peso di tre oboli.
Dicottione di centaurea minore data à bere.
Parthenio secco beuto con aceto melato oueramente con sale.
Seme di clematide seconda trito & beuto.
Sisamoide pesto, & dato à bere.
Succhio di cocomero saluatico, & parimente la scorza presi in beuanda al peso di meza dramma.
Succhio de hippophae preso al peso d'uno obolo.
Seme di ricino purgato dalle scorze beuto al numero di 30 grani (Ma dubito di errore di scrittura.)
Latte di qual si vogli sorta di tithimalo dato al peso di due oboli in aceto inacquato.

Seme di lathiri (cioè cataputia) al peso di sei ouer sette grani incorporato con fichi secchi, ò con dattoli & fattone pilule.
Peplo beuto in un ciatho di acqua melata.
Succhio di scamonea beuto al peso di una dramma ò di quattro oboli con acqua pura ò veramente con mele (ma dubito d'errore.)
Foglie di chamelea prese in pilole, con due parti di assenzo, & una di chamelea, incorporate con acqua melata.
Thimelea tolta dalla parte interiore al peso di vinti grani.
Foglie di sambuco } cotte & mangiate.
Foglie di ebulo, }
La parte inferiore della radice dell'apios mangiata.
Empetro beuto con qualche brodo, ouero con acqua melata.
Poluere di radici di polipodio beuta con acqua melata.
Dicottione di cinocrambe data à bere.
Dicottione di heliotropio fatta nell'acqua beuta.
Agarico beuto in acqua melata al peso di vna dramma ouero di due.
Radice di pitiusa beuto al peso di due dramme con acqua melata, ò vero vna dramma del seme, ò un cucchiaro del succhio incorporato con farina, & farne pilule.

DEL MATTHIOLO.

Succhio de iride.
Dicottione, ouero infusione di asaro fatta in siero di capra con spica & acqua melata.
Asarina beuta con acqua melata, ouero con ossimele.
Cassia solutiua.
Olio di seme di carthamo.
Manna beuta con infusione di sena.
Bacche di spino merlo & il lor succhio.
Ciclamino.
Dragontea.
Agarico
Rheubarbaro
Radici di ambedue la aristolochie.
Centaurea minore.
Alcea.
Gratiola.
Sena.
Mirobalani { Cheboli, Emblici, Bellirici

A purgare la melancholia.

Purgare la melancholia.

DI DIOSCORIDE.

Succhio di radice di mandragora beuto al peso di due oboli.
Brodo di galli vecchi preparato come insegna Dioscoride, beuto copiosamente.
Epithimo beuto con mele.
Siero di latte dato à bere.
Origano secco beuto al peso d'uno acetabolo con acqua melata.
Elleboro nero beuto.
Spartio dato à bere.
Alipo beuto con altrettanto epithimo, & con aceto & sale.

DEL MATTHIOLO.

Sena & la sua dicottione ouero infusione, & parimente il vino fatto come si legge nel suo discorso.
Mirobalani neri.
Infusione d'elleboro nero.
Antimonio nostro hiacinthino.

A prouocare il vomito.

Pronocare il vomito.

DI DIOSCORIDE.

Thlaspi beuto oue si uogli far uomitar la cholera.
Mandragora beuta prouoca la melancholia.
Succhio di cassia beuto in acqua melata.
Latte di Tithimali beuto con acqua melata al peso di due oboli.
Radice di apio tolta dalla parte di sopra & data à bere.
Fiori & seme di sparto in acqua melata.
Seme di anagiri masticato.
Radici di betonica beute con acqua melata per tirar fuore la flemma.
Seme di papauero spumeo beuto al peso di uno acetabolo in acqua melata.
Staphis agria beuta al peso di quindici grani in acqua melata.
Radice di silibo beuta al peso d'una dramma.
Ghianda unguentaria data con acqua melata.
Radice di narcisso cotta & mangiata.
Seme di ricino mondato, & mangiato al numero di 30 grani (ma dubito che sia errore.)
Scorza di Rafano beuta con aceto melato.
Latte di tutti i tithimali dato à bere.
Rame brusciato beuto con acqua melata.

DEL MATTHIOLO.

Seme di nagoni beuto con acqua tepida & ossimele.
Seme d'atriplice beuto.
Seme di ricino preso per bocca.
Seme di cataputia.
Radice di asaro presa in poluere con ossimele.
Antimonio nostro hiacinthino preso con mastice & zucchero rosado.

A purgare l'acqua delli hidropici.

Purgare l'acqua delli hidropici.

DI DIOSCORIDE.

Radice di ciclamino beuta con acqua melata.
Dicottione di polio beuta.
Succhio di hippophesto beuto al peso di tre oboli.
Succhio di hippophae presone uno obolo.
Seme di ricino mondato beuto al peso di 30 grani (ma dubito di errore.)
Seme di lathiri (cioè cataputia) preso al numero di sei ouer sette grani incorporato con fichi secchi ouer dattoli & fattone pilule.
Foglie di sambuco } cotte & mangiate.
Foglie di ebulo }
Empetro preso nel brodo, ouero nell'acqua melata.
Dicottione di cinocrambe data à bere.
Asaro beuto.
Latte di lattuga saluatica beuto in aceto melato.
Radice di trifoglio bituminoso data in uino al peso di due dramme.
Latte di tithimalo dato à bere.
Thimelea presa della parte di dentro data à bere al peso di 20 grani.
Radice di uite saluatica bollita nell'acqua & beuta in due ciathi di uino inacquato con acqua marina.
Squamma di rame beuta in acqua melata.
Dicottione di mercorella beuta.

DEL MATTHIOLO.

Succhio di radice de iride beuto.
Fiori di persico mangiati in insalata ò in qual altro si uogli modo presi freschi.
Soldanella.
Corteccia di frangola.
Elaterio.
Reubarbaro.
Agarico.
Antimonio nostro hiacinthino.
Turbit in beuanda.

A mollificare il corpo.

Mollificare il corpo.

DI DIOSCORIDE.

Ciregie fresche }
Prune fresche } mangiate.
Carobole }
Fichi maturi }

Latte

Latte di fico beuto.
Brodo di chame beuto.
Vnghie odorate beute.
Rafano mangiato.
Bietola bianca cotta magiata.
Blito mangiato ne i cibi.
Dicottione in qual si uoglia rombice beuta & parimente le foglie cotte & mangiate.
Malua cotta mangiata per cibo.
Atriplice mangiato.
Cauolo cotto & mangiato.
Dicottione prima di lenticchie beuta.
Sparagi mangiati.
Succhio di zucca bollita intera beuto.
Gengeuo beuto ò mangiato.
Peucedano beuto.
Scilla secca data al peso d'vn cucchiaro ò di dr.e.
Seme di androsemo trito, & beuto.
Succhio di parietaria beuto.
Seme di papauero saluatico dato con acqua melata al peso d'uno acetabolo.
Dicottione di cinoglossa beuta.

MEDICAMENTI SOLVTIVI

Rami di chamesite cotti & mangiati.
Cime primaticcie di brionia, cotte, & mangiate per cibo.

DEL MATTHIOLO.

Cassia solutiua.
Olio di mandorle dolci beuto.
Manna presa con brodo.
Terebentina di larice.
Prune damaschine & vngare dolci.
Sebesteni macerati nel brodo.
Foglie di malua ouero i suoi asparagi cotti & mangiati in insalata.
Atriplice mangiato cotto.
Bietola bianca, & il suo succhio.
Asparagi mangiati cotti con vua passa.
Succhio di Hieracio beuto.
Dicottione ouero infusione di sena ò il suo uino scritto nel proprio discorso.
Bellis fresca prese in poluere ò beuuone la dicottione.
Rosette bianche damaschine odorifere mangiate fresche da digiuno.
Vua passa mangiata auanti pasto.

IL FINE.

DICHIARATIONE D'ALCVNI VOCABOLI, COSI MEDICINALI COME PVRI TOSCANI, CHE SI LEGGONO NELLA PRESENTE OPERA.

A

BBRVSTIRE, arrostire, abbrustolare.

Acopi, unguenti, & empiastri, che si fanno per le lassitudini.

Acrochordone, porri pendenti.

Adipine posteme, posteme piene di una materia, come seuo.

Albugini, macole bianche ne gli occhi.

Allettare, chiamare à se con carezze.

Alphi, vlceragioni simili alle volatiche.

Allignare, crescere, vincere.

Angoloso, fatto à cantoni.

Angustie d'orina, dolori per non poter orinare.

Anaffiare, adacquare.

Annestare, insertare, incalmare.

Antidoti, medicine contra i veleni.

Argeme, fiocchi bianchi ne gli occhi.

Assillare, propria passione de buoi, & bufali, quando trafitti dal moscone, saltano con la coda dritta come furiosi.

B

BALENARE, lampeggiare dell'aria.

Batticuore, battimento di cuore.

Belletta, limo, oueramente fango portato nelle campagne dalla gran piena de fiumi.

Bitorzolo, bognone causato ò per percossa ò per altra cagione.

Boccinolo è propriamente quella parte del corno, che si pone alla bocca quando si suona.

Brasci sono ne gli horti quelle che chiamano alcuni i ranegha. i Latini le chiamano Arece.

Brãcho, catarrho che scende alle fauci, & al gorgozzule.

C

CACETICO, bolso, besenfio, quasi come mezo hidropico.

Cado, misura di vino.

Cachri sono quelle gemme, che si veggono ne i noccinoli simili al pepe lungo, & in altri alberi anchora, come nelle quercie, nelle noci, & altre piante. I Latini chiamano questa cosa Iulus.

Crustacei animali sono come gambari, Granchi, & simili.

Canolo, verze, coli.

Ceraste, spetie di serpi cornute.

Cicatrici, segni di piaghe già saldate.

Ceraginoso, simile alla cera.

Cicatrizare, saldare, & consolidare le piaghe.

Cissa è quello appetito corrotto di mangiaro terra, carboni, & altre cose, che suol venire alle donne grauide.

Coriza, catarrho, che na al naso.

Crescenze ficose, crescenze di carne che ulcerandosi si rassembrano à i fichi aperti.

Cupilli sono le case delle api.

D

DISENTRRIA, flusso di corpo con sangue, & rasura di budella.

Ditella, lasene, concauità, che sono sotto alle braccia.

E

EMPIMAGHI, si chiamano coloro che patiscono posteme nel petto di dentro.

Epinitide, sono alcune macole rosse rileuate, che uengono più la notte, che il giorno cō ardore, et prurito, in Toscana le chiamano la porcellana.

Erisipele, infiammagioni di membra con caldo, & ardore intensissimo.

Estiomenate, si dimandano quelle vlcere, che corrodendo putrefanno le membra.

F

FARFARELLA, paglinola della testa.

Faui si dimandano alcune ulcere, da cui per diuersi meati esce un liquore simile al mele.

Feruleo simile alla ferula.

Foroncolo, bugnoncelli, viscinoli.

Flemmoni, posteme calde.

Fumentationi, lauande applicate calde con le spogne, ò con feltro, ò con accie di filato crudo.

G

GONGOLE, cappe marine, & lor gusci.

Gozzo, gosso, tumore nella gola.

Gorgozzule, canna della gola.

Grugno, mostaccio proprio di porco.

H

HEMORRHOIDE, maroncelle, morecci.

Hernie, enfiagioni ne i testicoli.

Humigare rendere humidità.

I

IMPETIGINI, volatiche.

Intertrigini scorticature della pelle per caminare ò per fregarsi l'un membro con l'altro.

Intrecciare, intrigare, intessere.

L

LATTIME, brozze, che vengono à fanciulli in su'l capo.

Lentigini, putigini, macole della pelle della faccia, & d'altre membra.

Lethargia, mal di testa, che fa diuētare l'huomo stupido, & dimentichenole.

Lieuito, fermento, leuado.

Lucciola, è quello animaletto, che volando fa lume di notte.

Luoghi secreti delle donne, cioè la madrice con le altre propinque parti.

M

MALEFICHI, velenosi, mortali.

Margini, segni di ferite, ò di piaghe saldate.

Meliceride, posteme, che contengono dentro di se una materia simile al mele.

N

NARCOTICO, stupefattiuo.

Nasipurgio, liquore da tirare su per lo naso per purgare la testa.

Nicchio, si chiama la scorza delle gongole, oueramente cappe d'ogni sorte.

Noccioli si chiamano li ossi che sono dentro delle pesche, prune, oliue, & altri frutti.

O

OMBVTO, lora, piria.

Omphacino, acerbo, immaturo.

Opistotono, spasimo, che per ritirare i nerui, tira la testa all'indietro verso le spalle.

Orbachelle, bacche d'alloro.

Oxipori medicine penetratiue.

P

PANI, postheme larghe & piatte.

Panocchie chiamiamo noi le spighe del miglio, del panico, delle canne & altre simili.

Paronichie, panaricci, panarecci.

Parotide, posteme dopo alle orecchie.

Pauglioli, farfalle, caldini.

Pelagione, pelera, calnitio.

Periodichi, si chiamano quei morbi che non sono continui.

Pessoli, sopposte che si mettono nella natura delle donne.

Pesco albero persico.

Phrenesia, postema calda ne i panicoli del ceruello.

Polipo, è vna carnosità che nasce nel naso.

Pondora, flusso di corpo con sangue & con premiti grandi.

Prefocatione di madrice, si chiama quando le donne per uapori matricali cascano, come morte.

Pterigi, si chiamano quelle pellicole, che si sfogliano attorno alle unghie delle dita.

Procacchia, porcellana, grassola.

R

RACEMO, grappolo, graspo.

Ramarro, lucertolo, liguro.

Rannicchiare ritirare insieme.

Redunie, pelle che si spicca attorno alle vnghie.

Rilassatione di madrice, dislogagione.

Rinuencidire, farsi humile, et arrendeuole.

S

SALVMI, cose salate.

Sciame, s'addimãda tutta quella moltitudine d'api, che in una sola uolta esce de cupili la prima uera fermandosi sopra gl'alberi.

Schizzatoio siringa impulsoria.

Sciamare è proprio delle api, cioè vscire de cupili.

Screare raschiare della gola, oueramẽte tirare con strepito la flẽma dal petto, & dal gorgozzule.

Scoinoli, schiratti.

Secondine, purgationi dopò al parto

Sophisticare, contrafare, falsificare.

Sgretolare, stritolare, sminuzzare.

Spasimo, ritrattione di nerui.

Spruzzare, sbruffare.

Stacciare, tamigiare, burattare.

Stantio, & stantie, serbato, & serbate lungamente.

Stiacciare, rompere, ammaccare.

Strangolagione di madrice, il medesimo che prefocatione.

Suanito, sfappo, vano, sinammito.

Suffilare, suffolare, sibilare, sibiare, fischiare.

Suffusione de gl'occhi, è una congelatione d'humori uiscosi tra la cornea, & la cristalloide.

Sutto, lattato.

T

TARLARE, diuentare carolicio, putrefarsi.

Tarlatura, carolo, poluere di legname putrefatto.

Tenasmone, uolontà grãde d'andar del corpo con premiti senza andar cosa alcuna.

Testacei animali, sono come ostriche gongole, & simili.

Therionata, cognome d'ulcere maligne, & abomineuoli.

Thumi, sono alcune specie di porri, che sono appresso alla radice sottili, lunghetti alquanto di forma & in cima grossi.

Tignato, caroliccio, corroso.

Tignuole, carpe, tarme, che guastano le tappezzarie, & le vestimenta.

Trabocco di fiele, mal uerde, itteri-cia, morbo regio.

Trafiggere, pungere, & proprio s'intende de gl'animali come sono le vespe, le api, gli scorpioni, & i ragni.

Trama, il medesimo che cachri.

Tramortito andato in sincopi, uenutosi meno, strangosciato.

Trapelare, trapassare sottilmente.

Trogli, balbucienti.

Tubercoli, picciole enfiagioni.

Tuorlo, il rosso dell'ouo.

V

VARICI, sono alcune vene grosse, massimamente nelle gambe.

Vetrici, vinchi, vimini.

Veggia, timore, paura.

Vino passo, uino fatto d'vua prima impassita al sole.

Vitiligine, si chiama una certa squãma della pelle, che gl'Arabici chiamano morphea.

Vencide, molli, trattenoli, arrendeuoli.

Vlcere chironie, si chiamano spetialmente tutte quelle, che nõ senza gran fatica si possono curare.

Vlcere saniue sono quel medesimo, che i sani detti di sopra.

Vua, è vna infirmità de gl'occhi simile ad uno acino di Vua.

Vaiuolo, varolo, uarole.

POSCIA che in vari, & diuersi luoghi di questo volume si ritrouano nomi di Pesi, & di Misure nel modo, che vsar soleuano gli antichissimi Greci, cosa veramente necessaria mi par che stata sia, d'hauerli ridotti breuemente con la guida di Galeno intelligibili à tutti nelle due sequenti figure, & massimamente testificando esso Galeno esser cotal dichiaratione di DIOSCORIDE.

Nomi & quantità di Pesi secondo DIOSCORIDE.

Nome		Peso
La Siliqua	Pesa	Vn Chalco
La Faua di Egitto		Vn Chalco, & mezo
Lo Orobo		Due Chalchi
Lo Obolo		Tre Chalchi
Lo Scropolo		Due Oboli
La Dramma		Tre Scropoli
La Oncia		Otto Dramme
Lo Acetabolo		Quindeci Dramme
La Noce Pontica		Vna Oncia
La Noce Regia		Sette Oncie
LA Libra		Dodeci Oncie
La Mina Medicinale		Sedici Oncie
La Mina Italiana		Diciotto Oncie
La Mina Alessandrina		Venti Oncie

COME SI DEBBANO INTENDERE le misure delle cose aride come grano, legumi, farina, &simili.

Misura		Contiene
L'arataba Egittia	Contiene	Cinque moggia.
Il Moggio Egittio, & Italiano		Otto chenici.
Il Medimno		Dodeci Hemietti, cioè mezi Sesti
L'Hemietto, ouero mezo sesto		Due Congi
Il Congio		Quattro Chenici, cioè dramme 720
La Chenice		Tre Hemine Athenie si, cioè dramme 180
Il Sestario		Due Hemine, cioè dramme 120
La Hemina		Sei Ciathi, cioè dramme 60
La Cheme		La quarta parte d'un ciatho, cioè dramme due & meza.
Il cucchiaro		Tre Scropoli

COME SI DEBBANO INTENDERE i Pesi, & le Misure in Dioscoride nelle cose liquide.

Nelle misure delle cose liquide secõdo Dioscoride pesa del.	Vino Aceto, & Acqua	Il Ceramio.	lib.	50		
		L'amphora	lib.	80		
		L'orna	lib.	40		
		Il Congio	lib.	10		
		Il Sestario.	lib.	2	onc.	2
		L'Hemina.	onc.	10		
		La Cotila.	onc.	20		
		L'Oxibapho.	dramme	18		
		L'acetabolo.	dramme	18		
		Il Ciatho.	dramme	12	& scropoli	4
		Il Cheme.	dramme	3	& scropoli	1
	Olio.	Il Ceramio	lib.	72		
		L'amphora	lib.	72		
		L'orna.	lib.	36		
		Il Congio.	lib	9		
		Il Sestario.	lib.	1	onc.	6
		L'emina.	onc.	9		
		La Cotila.	onc.	9		
		L'acetabolo.	dramme	18		
		L'Oxibapho.	dramme	18		
		Il Ciatho.	dramme	12		
		Il Cheme.	dramme	5		
	Mele	Il Ceramio.	lib	120		
		L'amphora.	lib.	120		
		L'orna.	lib.	60		
		Il Congio.	lib.	15		
		Il Sestario.	lib.	15.	onc.	9
		L'Hemina.	lib.	1	onc.	3
		La Cotila.	lib.	2	onc.	3
		L'acetabolo.	dramme	27		
		L'Oxibapho.	dramme	27		
		Il Ciatho.	dramme	20		
		Il Cheme	dramme	5		

TVTTI i sẽplici Medicamenti si prendono ò da

- *Piante & lor parti come*
  - *Radici, Tronchi, Rami, Germini, Midolle*
  - *Cortecçie, Foglie, Fiori, Frutti, Piccinoli, Seme*
  - *Cachri ouero tramma di, Succhi*
    - *Noci, Oliuo, Castagne, Quercia, Noccinolo*
  - *Manna, Rugiada.* } *quantunque si caschino dall'aria*
  - *Ragie, Gomme, Vischio, &c.*
- *Animali di cui alle uolte si cõuiene usare in*
  - *Tutto il corpo come di*
    - *Volpi, Rondine, Code tremole, Lodole, Scorpioni*
    - *Millepede, Locuste, Cantarelle, Lombrichi, Cicale*
    - *Chiocciole, Granchi, Ostriche, Buccine, Torpedini, &c.*
  - *Alcune membra, come*
    - *Teste di* { *Vipere, Mene, &c.*
    - *Fegati di* { *Lupi, Cani &c.*
    - *Polmoni di* { *Volpi, Agnelli &c.*
    - *Testicoli di* { *Castoreo, Galli &c.*
    - *Reni di stinchi*
    - *Verga di ceruo*
    - *Grascia*
    - *Seuo*
    - *Ceruello*
    - *Midolla*
    - *Oßa, Denti, Caglio, Fiele, Sangue, Pellicule di Ventrigli*
    - *Calli ouero porri*
    - *Vnghie di* { *Capra, Asino &c.*
    - *Cornadi* { *Ceruo, Alicorno &c.*
    - *Spoglia di serpi &c.*
  - *Alcune superfluità, come*
    - *Sterco di* { *Fanciulli, Cani, Lupi, Buoi, Capre, Colombi, &c.*
    - *Vrine, Sudore, Saliua*
  - *Alcune cose esteriori da lor fatte, come.*
    - *Peli, Lana, Esippo, &c.*
    - *Voua, Latte, Boturo*
    - *Siero, Cascio, Mele*
    - *Cera, Propoli, Seta, &c.*
- *Minerali, di cui si ritrouano alcuni.*
  - *In acque salse, come*
    - *Sale, Adarce, Spogne*
    - *Asphalto, Alcionio, Corallo, &c.*
  - *In caue sotteranee, come.*
    - *Smeraldi, Rubini, Sapphiri, Sale, Stimmi*
    - *Pietra hematite, Pietra gagate, Pietra giudaica, Orpimento, Allume*
    - *Pietra armenia, Nitro, Terre diuerse, Lithargirio, Solpho & altri simili.*

Georgij Handſchij in Matthioli effigiem.

Si Mens, vt corpus, depingi poſſet, Imago Vna Dioſcoridis, Matthioliq; foret.

I DISCORSI DI M. PIETRO ANDREA MATTHIOLI Medico Sanese,

NEL PRIMO LIBRO DELLA MATERIA MEDICINALE DI PEDACIO Dioscoride Anazarbeo.

Proemio di Dioscoride.

BENCHE molti non solamente antichi, ma anchora moderni, habbiano scritto delle compositioni, delle virtù, & delle proue de medicamẽti; nondimeno, Ario carissimo, noi ci sforzaremo di mostrarti, che non vanamente, ma con ragioneuole studio, & concetto d'animo ci siamo mossi à trattare questa medesima materia. Percioche alcuni di loro cio non condussero à perfettione, & altri trattarono molte cose, le quali cauarono dall'historie de gli altri. Iola Bithino, & Heraclide Tarentino, lasciata del tutto la dottrina dell'herbe, appena toccarono tal materia: ne tutti costoro fecero mentione de i minerali, & delle cose odorifere. Crateua dipoi herbario, & Andreà medico, i quali piu diligentemente di tutti gli altri pare che questa parte habbiano trattata, tralasciarono però di scriuere di molte radici vtilissime, & d'alcune herbe. Vero è, che in questo gli antichi debbono essere approuati: perche, se bene essi di poche cose scrissero, vsarono almeno nello scriuere di quelle, grandissima diligenza. A i moderni non è cosi da dar fede: del cui numero furono Tileo Basso, Nicerato, Petronio, Negro, & Diodoto, tutti della setta d'Asclepiade. imperoche costoro ogni nota, & volgar medicina stimando degna di perfetta scrittura, esposero confusamente le virtù, & le proue de medicamenti, non misurando accuratamente con l'isperienza l'efficacia loro: ma trattando delle cause con vane parole, & vna cosa per vn'altra molte volte scriuendo, ridussero le differenze loro in vna gran massa di controuersie. Imperoche Negro, Ilquale tra tutti costoro è tenuto il piu eccellente, disse, che l'euphorbio era vn liquore d'vn'herba chiamata chamelea, che nasce in Italia: & che l'androsemo era quel medesimo, che l'hiperico: & che l'aloe nasceua di miniera in Giudea: & molte altre cose, simili à queste, non poco dalla verità lontane, falsamente propose. Le quali cose danno indicio, che non habbia egli mai con la presenza dell'occhi o tal cose vedute, ma piu presto vdite da altri. Errarono anchora nell'ordine: percioche alcuni cõgiunsero quelle cose, che erano differenti di natura: & altri ne scrissero secondo l'ordine delle lettere dell'alphabeto, & diuisero quelle, che l'vna con l'altra si simigliano, & le spetie, & le virtù loro, à fine di ricordarsene piu facilmente. Ma noi, come possiamo veramente dire, dalla prima nostra giouentù hauendo hauuto vn certo continuo desiderio di voler conoscere la materia medicinale, hauendo lungamente cercati molti paesi (sai ben tu qual sia stata la vita nostra militare) in sei libri per tue essortationi tal materia habbiamo raccolto. La qual opera à te dedichiamo, riferendoti gratie dell'affettione tua verso di noi. percioche quantunque naturalmente tu sij amico di tutti i dotti, & di coloro massimamente, che fanno teco la medesima professione; a noi nondimeno sempre dimostrasti vna molto piu speciale beniuolenza. E della bontà tua non picciolo indicio la singolare affettione, che Licinio Basso, huomo veramente da bene, ti porta: la qual nel nostro conuersare apertamente conoscemmo, mẽtre che del l'vguale beniuolenza, la quale era tra l'vno & l'altro di noi (cosa proprio da esser desiderata) ne marauigliauamo. Essortiamoti adũque insieme con tutti quelli, che questi nostri scritti leggeranno, che non consideriate quanto noi siamo eloquenti nel dire, ma la diligenza, & l'isperienza messa nelle cose. Imperoche molte cose habbiamo con l'occhio diligentissimamente conosciute: altre cauate dall'historie da niuno discordanti: & altre sapute, dimandandone gli habitatori de i luoghi, oue elle nascono. Sforzaremoci adunque di scriuere per vn'ordine diuerso da quel de gli altri, le spetie, & le virtù di ciascuna cosa. E certamẽte à ciascuno manifesto esser necessaria la dottrina dei medicamenti, per essere ella congiunta à tutta l'arte, & per dare in ogni parte efficacissimo aiuto. Il perche s'accresce l'arte per le cõpositioni, misture, & esperimẽti, che si fanno nelle malattie, per molto conferirgli il conoscer di tutti quelli. In oltre abbracciaremo ogni familiare, & trita

trita materia, che s'usi nella quotidiana vita dell'huomo, accioche tutta questa nostra dottrina habbia ogni sua perfettione. Debbesi adunque in prima hauer cura, che tutte queste cose al suo tẽpo si ricolgano, & serbino: perche certamente osseruando questo, sono del tutto efficaci: altrimenti i medicamenti si suaniscono. Bisogna oltra di questo coglierli nel tempo sereno; percioche non poco importa il ricorli nelle pioggie, ò nel secco: come parimente importa il torgli nelle mõtagne ne i luoghi ventosi, alti, freddi, & non irrigati dall'acque: conciosia che certamente colti in questi luoghi, hanno maggior virtù. Quelli, che nelle campagne, ne i luoghi acquastrini, ombrosi, & doue i venti nõ spirano, si ricolgono, il piu delle volte sono di poca virtù: & molto meno valorosi sono quelli, che si colgono fuori del suo tempo, & quelli, che per proprio difetto non allignano. E' questo medesimamente da sapere, che le piante secondo la proprietà de luoghi, & per lo temperamento dell anno hora piu presto, hora più tardi vengono alla perfettione. Ne sono alcune, che per naturale proprietà producono i fiori il verno, & parimente le foglie, & alcune due volte l'anno fioriscono. Et però bisogna a chi vuole esserne bene instrutto, che nel nascere, nel crescere, & nell inuecchiarsi le vegga presentialmente. Percioche chi solo le vede nel nascere, non le puo conoscere quando sono grandi: & chi solamente le vede cresciute, non sa come elle si fieno quando nascono. Coloro adunque, che del tutto non osseruano questo, & nel mutarsi la forma delle foglie, la lunghezza del fusto, la grandezza de fiori, & del seme, & assai altre proprietà, grandemente ne restano ingannati. Per questa cagione molti di coloro, che n'hanno scritto, hanno euidentemente errato, credendosi, che alcune piante; come sono la gramigna, la tussilagine, & il cinque foglio; non producessero fiore, fusto, ne seme. Coloro adunque, che spesseuolte & à vedere l'herbe, & doue elle nascono, si conferiranno, conseguiranno ogni possibile cognitione di quelle. Questo anchora è da sapere, che di tutti i medicamenti dell'herbe solo l'helleboro cosi bianco, come nero molti anni si conserua: & tutto il resto da tre anni in poi è del tutto inutile. Debbonsi ricorre l'herbe fruticose, come la stecha, la trissagine, il polio, l'abrotano, il seriphio, & il volgare assenzo, l'hissopo, & altre a queste simili, quando son piene di seme: i fiori, auanti che caschino: i frutti, quando sono maturi: & il seme, come comincia à seccarsi, auanti che caschi. E da cauare il succo dall'herbe, & dalle foglie, nel tempo, che il nuouo fusto comincia à germogliare. Colgonsi i liquori, & le lagrime, tagliando il fusto nell'ultimo vigore del crescere. Le radici, i succhi, & le corteccie, che si vogliono serbare, si debbono ricogliere nel cadere delle foglie delle piante loro, & seccare quelle, che sono nette in luoghi non humidi: ma quelle, che sono polucrose, & fangose, si debbono lauare con acqua. Serbansi i fiori, & tutte le cose odorifere in cassettine di Tilia, che non sieno humide, & i semi nelle charte, & qualche uolta nelle foglie. Per serbare i medicamenti liquidi, ogni materia densa è al proposito, come d'argento, & di vetro, & di corno. Mettonsi parimente ne uasi di terra cotta, pur che non sieno transpirabili. Al proposito sono anchora quelli di legno, & massimamente di bosso. A i liquidi medicamenti, a quelli de gli occhi, & à tutti gli altri, che si fanno d'aceto, & di pece liquida, & di cedria, sono conuenienti i uasi di metallo, & alli grassi, & à tutte le midolle si conuengono quelli, che son fatti di stagno.

DISCORSO DEL MATTHIOLI.

QVANTO sia di bisogno à tutti i Medici, che di veri, & legitimi vogliano hauere nome, il conoscere sensatamente tutti i semplici medicamenti, che si conuengono all'uso della medicina, non solamente dimostra qui Dioscoride Anazarbeo in tal materia ageuolmente prencipe di tutti gli altri; ma doppò lui lo dimostrò con dottrina inesplicabile in varij, & diuersi luoghi Galeno: il quale seguitando in questa materia piu di ciascuno de gli altri Dioscoride (come gli scritti candidissimi suoi ne fanno per tutto fede) superò lungamente nel dichiararne la facultà, lasciando del historia à Dioscoride la palma, ciascuno de gli altri scrittori, che in tal materia descrißero. Et tanta fu la dilettatione, & l'inclinatione dell'animo, che hebbe egli della cognitione de veri semplici, come colui, che ben sapeua, che senza ciò non poteua chiamarsi vero medico, che non perdonò alle insopportabili fatiche de nauigationi fatte in Lenno, in Cipro, & in Soria, ne à i lunghi pellegrinaggi fatti per altre parti longinque del mondo, accioche sinceramente poteße certificarsi, quali fußero i veri, & sinceri medicamenti, & quali contrafatti, & gli adulterini: Et però ben diceua egli al terzo libro delle compositioni de medicamenti in genere: Debbono i medici giouani di buona speranza sempre incitare se stessi alla vera cognitione de medicamenti, accioche ben conoscano sensatamente la materia di quelli, mirandoli, & rimirandoli per loro medesimi non una uolta, ne due, ma molte, & molte: imperoche la cognitione delle cose sensibili s'acquista, & si conferma con lo speßo vedere. Del che ne dà euidentissimo indicio il vedere noi, che molte volte sono due fratelli nati d'uno medesimo parto, che ne paiono in ogni lor sembianza del tutto simili, & nondimeno à coloro, che speße volte gli veggono, & continuamente conuersano con loro, paiono eßere differenti. Il perche è bellissima cosa il contemplare la materia dell'herbe, de i frutici, & delle piante, cio è quali, & chenti si ci dimostrano auanti che producano i frutti, quando li producono, quando crescono, & quando sono nella perfettione, prima che si cauino di terra. Questa adunque continua speculatione insegna, quando sia il tempo di ricorli, di riporli, & di custodirli in luo-

Nauigationi, & pellegrinaggi di Galeno per conoscere i veri semplici.

ghi

ghi secchi. Et però v'ammonisco qui ò amici a seguitarmi, se vorrete candidamente essercitarvi nell'opera dell'arte, voi ueramente hauete molto ben conosciuto; come mi si portino ogni anno da diverse nationi gli eccellentissimi medicamenti, per saper io in quanti varij, & diversi modi gli contaminano & sophisticano coloro, che tutti insieme sottosopra li comprano. Del che si potrebbono forse anchora accusare, ma molto piu i mercanti, che gli uendono, gli herbari che gli ricolgono, & coloro che fuore dei debiti tempi portano nelle città i liquori delle radici, i succhi, i frutti, i fiori, & i germini delle piante: imperoche costoro sono i primi, che gli sophisticano. Qualunque adunque vuole d'ogni luogo hauere copia di remedij, bisogna che sia lungamente sperimentato nella materia di tutte le piante, de gli animali, de metalli, & d'ogni altra cosa minerale, & terrena, che s'appartenga all'uso della medicina, acciochè ben sappi conoscere quali di tutti i medicamenti sieno i legitimi, & quali i bastardi. Et però se chi si uoglia, non uerrà all'opera di medicina in cotal modo instrutto, quantunque solamente in parole possa egli saper il modo di medicare, non sarà però mai opera alcuna degna dell'arte. Et al primo de gli antidotti: Deve il medico (dicea pur esso Galeno) hauere, essendogli possibile, vera notitia di tutti i semplici medicamenti, & se non di tutti, almeno della maggior parte di quelli, che piu sono in uso appresso noi. I quali chi ben conosce in tutto il corso della età loro, li potrà ritrouare in molte parti del mondo, come gli ho ritrouati io in molte parti d'Italia, ma non però le conoscono, quando le sputano di terra, ne quando crescono, coloro che solamente le conoscono secche. Questo tutto disse Galeno. Dal che possono chiarirsi tutti i medici del mõdo, che senza il uero conoscimento de semplici non si può ne ragioneuolmente medicare, ne sicuramente operare, ne se non per sorte sanare. Ne basta contentarsi (come molti & molti medici, & quelli spesse volte, che aspirano à i primi luoghi, fanno) de medicamenti composti, che si tengono nelle spetiarie noti, & chiari à ciascuno: credendosi, che assai sia à loro il sapere, che il Diacatholico purghi tutti gli humori, il Lettouaro di succo di rose la cholera, il Diacartamo la flemma, la Diasena, & le pilule de lapis Lazuli la melancholia, le pilule Coccie il ceruello, la Lucis gli occhi, & quelle d'Hermodattili, & parimente le Fetide le gionture: non curandosi di sapere piu auanti, ne di che sorte di semplici, sieno cotali medicamenti stati composti, ne se ui ritrouono quelle facultà, che ne promettono i nomi loro, ne se i semplici, che ui si mettono, sieno legitimi ò bastardi, ò sophisticati, ò contrafatti, ò nuoui, ò uecchi, ò secchi ò uerdi, ò colti al suo debito termine ò fuore di staggione, ò secchi al Sole ò all'ombra ò al calore del fuoco, come spesse uolte fanno gli spetiali per la fretta, che hanno di comporre qualche medicamento. Ne auuertiscono costoro, che ne i lettouari, che purgano la cholera, rare volte si mette altro, che Scammonea sophisticata con latte d'esula, & d'altre spetie di tithimali. In quelli, che purgano la flemma, spesso per il uero Turbit, ui si pongono le scorze delle radici dell'esula, & di quelle della thapsia, & della peonia, con cui contrafanno alcuni il Turbit, talmente che ingannano non solamente gli spetiali, ma i peritissimi medici che sono nelle piante, & ne semplici medicamenti piu essercitati, se elle non si gustano, & non si paragonano con quello del uero, & legitimo Turbit. Nelle pilule de'hermodattili tutti mettono l'ephemero Colchico per l'hermodattilo: & nelle fetide per il seme della ruta saluatica quello della cicuta, ambedue mortiferi medicamenti. Senza che molte uolte si compongono i medicamenti semplici uecchi, & suaniti: onde seguita poi, che di niun valore riescano i composti. Il che quantunque alle volte interuenga per malitia inescusabile; nondimeno accade cio il piu delle volte per ignoranza, & per trascuraggine, uedendosi che pochissimi spetiali si ritrouano (di quelli però non dico, che si dilettano nella facultà de semplici) che non uistino spesso di metter una cosa per un'altra, quãdo mãcano loro le uere. Imperoche usano l'astro per la bacchari, il loto domestico per il meliloto, la colutea per la sena, l'acoro per il calamo odorato, il cipero per la galanga, il hieracio per il soncho, la lattuga saluatica per l'endiuia, l'aglio saluatico per lo scordio, alcune gomme per il succino, la thapsia per il turbit, la pece per il pissasphalto, la ragia del Larice per la lagrima dell'Abeto, & per la uera terebinthina, la phillite per l'aspleno, alcune radici incognite per il meo, per il peucedano, & per il costo: la lacca di uerzino, & di grana per il cancamo, l'oliuastro di Rhodi, per l'agallocho, l'ossa & la carne humana per la mumia, il macis per il macero, la charta per il papiro, il crespino per l'oxiacantha, il conuoluolo per il ligustro, il succo delle prune saluatiche per l'acacia, & quello del ligustro, & delle bacche del periclimeno per il licio, i gambari per i granchi, il ranonculo per il coronopo, la saponaria per lo struthio, il cardo santo, & la carlina per la spina bianca, il parthenio per l'artemisia, la cotula fetida per il parthenio, i testicoli di cane per il satirio, il polio per il camepitio, il trichomane per l'adianto: la cadmia per la pompholige, l'erugine per il fiore del rame, la squama del rame per quella dello stomoma, alcuna terra contrafatta per la terra Lennia, il salnitro per il nitro, & altri uarij & diuersi semplici l'uno per l'altro, secondo il mal uso di uarie regioni, i quali per breuità trapasso. Il che non interuerrebbe in molti luoghi, se i medici hauessero quella perfetta dottrina de i semplici, che ragioneuolmente se gli richiederebbe d'hauere. percioche essendo dotti, & periti in tal materia, sapendo, & conoscendo gli errori, che possono interuenire, ouiarebbono à gli scandoli, che si commettono, ne lasciarebbono comporre le cose d'importanza senza uedere prima tutte le cose, che ui si conuengono. Et però sforzinsi homai quelli dico, che non sanno, d'imparare la dottrina de semplici: percioche non è cosa piu uergognosa ad uno artefice, che essere ignorante delle cose, & de gl'instrumenti, che all'arte sua s'appartengono. Il che interuiene à qual si voglia medico, che usa medicamenti composti, & non sa, ne conosce, ne i semplici, che v'entrano, ne la natura di quelli. Et però ben diceua Galeno al 7. & 8. libro delle cõpositioni de medicamenti in particolare: chi non conosce bene, & distintamente le facultà de semplici, non può conoscere in qual grado sia la uirtù del cõposito, ciò è se ella sia fortissima ò clementissima, ò mediocre, ò di cose tra se contrarie. Il perche niuno può con ragione cõporre medicamẽti, se non à memoria le facultà, che tengono i semplici. Ne però si psuada alcuno di poter farsi perito, & pfetto in questa materia p leggere, & per rileggere solamẽte i volumi, che ne trattano, quantunque fussero d'approuatissimi, & autentichi scrittori, se prima sensatamente piu & piu uolte nõ se gli mostrano i semplici à dito da precettore in tal materia essercitatissimo, & che con l'occhio, & cõ'l gusto in diuersi, et uarij tẽpi in ogni loro parte nõ si cõsiderano. Al che hauẽdo nõ poca auertẽza Galeno (come si legge nel prologo del 6. libro delle facultà

Si falsificauano i medicamenti fino al tempo di Gal.

Senza il conoscimento de i semplici non si può medicare se non à uentura.

Errori grandi intorno al comporre.

Abusi, & ignoranze delle speciarie intorno a i medicamenti.

Niuno si può far perito per via di libri ne la materia de semplici.

Le forme dell'herbe scritte ne libri vaglio-no poco.

de semplici) diceua: Io non potrei ueramente non accusare coloro, che furono i primi, che si sforzarono di dimostrare con le dipinture le forme dell'herbe, stimando però io, che molto meglio sia imparare di conoscerle con l'occhio dal precettore: & questo per non imitare coloro, i quali diuentano gouernatori con leggere solamente i libri, persuadendomi che piu uera d'ogni altra sia la dottrina acquistata con l'occhio dal precettore, non solamente delle piante, ma di tutti gli altri medicamenti. Ma se pure s'ha bisogno de libri, chi sarà quel tanto insensato pouero huomo, che postposti gli scritti di Dioscoride, di Negro, d'Heraclide Tarentino, & di Cratena, et d'altri lungamente inuecchiati in cotal facultà, preferisca à questi quelli d'alcuni altri piu grammatici, che medici, oue poco altro si ritruoua, che incantationi, stregamenti, trasformationi, & herbe consacrate à decani de i Demoni? Et al primo libro de gli alimenti: Quella ueramente (diceua pur egli) è ottima dottrina, la qual s'acquista per uiua uoce del precettore, & non il uolersi far nocchiero di naue, ò capitano di soldati, ò uolere acquistare qual si uoglia altro magistero solamente con leggere i libri. Perciochè i libri solamente si fanno per hauere le dimostrationi delle cose passate, & per hauere commentarij delle già imparate, & non perche con quei soli si possa perfettamente imparare, & diuenire perfetto nelle cose. Eccetto se alcuni non fussero, à cui del tutto mancassero i precettori, & che fussero costretti di cercare d'imparare con quei libri, che sono stati scritti abondantemente, & con buon ordine, come siamo usati di fare noi. Imperoche leggendosi, & rileggendosi con priuato studio, & spesse uolte, & non lasciandosi occupare dalla fatica, si può con essi fare anchora un profitto da non pentirsene. Et al primo libro de gli antidoti, diceua: Non potendosi uenire nella uera cognitione de semplici per mezo di precettore, che gli dimostri, & che si uoglia far questo con la lettura de libri, che ne trattano, come sono le opere d'Heraclide, di Cratena, di Dioscoride, & d'altri, veramente gli farà bisogno di molto maggior consideratione, prima che sicuramente possa giudicare tutte le virtù, & parimente i vitij delle medicine: per saper io, che coloro che le vendono, così astutamente ne sophisticano alcune, che molte volte ingannano coloro, che ne sono pratichissimi. Onde diceua pur egli nel ix. libro delle facultà de semplici, trattando del diphrige: Aggiungerò à questo ragionamento, che aspetta à questo medicamento, alcuna cosa, la quale non solamente sarà vtile da sapere del diphrige, ma anchora della terra Lemnia, della pompholige, dell'opobalsamo, & del Licio Indiano. Imperoche imparai essendo anchor giouene à sophisticare tutte queste cose, di sorte che non pareuano punto differenti dalle vere, & natiue. Era colui, che m'insegnaua con grandissimo pagamento, huomo veramente curiosissimo, non solamente in cotali cose, ma in molte altre simili. Ne per altro nauigai io in Lemno, in Cipri, in Soria, se non per potermi acquistare tanta gran quantità di tutte queste cose, che ne potessi hauere assai per tutto il tempo di mia vita. Nel qual viaggio ritornando di Soria Palestina, hebbi bella commodità di fornirmi di licio, & aloe Indiano: sapendo certamente, tutto quello, che con tutta la soma quiui portauano i cameli, essere veramente licio, & aloe Indiano: essendo certo, che coloro che lo portauano, non sapeuano l'arte di sophisticarlo, perche le cose, con cui si falsificano cotali medicamenti, non nascono in quei luoghi. Ma emmi parso però ben fatto, di non manifestare, ne scriuere in che materia queste cose si falsificano, acciochè non lo possano imparare gli scelerati huomini, per auidità di guadagno: Imò che desiderarei di stirpare, & perpetuamente nascondere gli scritti di tutti coloro, che prima di noi ne scrissero. Queste tutte sono parole di Galeno. Per la cui dottrina si può molto ben considerare, che con i libri soli non si farà mai alcuno perfetto semplicista, anchora che con ogni possibile arte vi sieno stampate le figure delle piante. perciochè (come nel presente prologo manifesta Dioscoride, & ne i luoghi su detti Galeno) è veramente necessario à chi vuol essere buon semplicista, di vedere le piante viue con l'occhio non solamente in vn tempo dell'anno solo, ma in varij, & diuersi. Perciochè altrimenti sono le foglie delle piante, quando cominciando à nascere spuntano di terra: d'altra sorte, quando elle crescono, & quando producono il gambo: & d'altro aspetto, quando sono cariche di fiori, & di seme. Noi veggiamo manifestamente, che il popolo nero, & parimente il ricino producono nel principio le frondi ritonde, & nel processo in questo diuentano simili à quelle del platano, & in quell'altro triangulari. come che nell'hedera interuenga il contrario, producendo ella da prima le frondi quasi stellate, & poscia in processo di tempo quasi ritonde. Il sisembro acquatico nel principio fa le foglie tonde, & poscia l'intaglia, & l'allunga simili à quelle della ruchetta. Il lepidio e'l nasturtio nel primo tempo le fanno tonde, & per intorno intagliate, & nel processo oliuari, & i carine, come fa anchora il volgare petrosello degli horti. Il lathiri chiamato volgarmente Cataputia nel primo suo gambone si veste tutto di foglie lunghe simili à quelle de mandorli, & nelle sommità de rami di sorte le trasforma, che paiono poscia ò d'aristolochia, oueramente d'hedera. L'acantho giouane cresce con frondi assai piu lunghe di quelle della lattuga, & intagliate à modo di ruchetta, & inuecchiandosi poi le fa su per il fusto così spesse, minute, & appuntate, che non poco si dissomigliano dall'altre: come parimente interuiene in molte altre piante, che per breuità trapasso. Il che malageuolmente si può considerare nelle stampate per non dimostrare elle di tutte le predette se non l'effigie d'vn tempo solo, & ancho perche le cose artificiose, & dipinte non dimostrano mai così perfettamente i lineamenti delle cose, come fanno le viue, naturali, & vere, & così parimente mi pare, che per leggere l'historie delle piante scritte da qual si voglia buon autore, non se ne possa conseguire quella vera, & necessaria cognitione, che si richiede, per non ritrouarsi nelle descrittioni dell'historie delle foglie, & de fusti di ciascuna pianta, se non una descrittione sola de lineamenti & sembianze loro. La quale quantunque sia vera, non però dà ella notitia del molto variare & delle foglie, & de fusti, che fanno le piante secondo varij tempi dell'anno. Il qual variare altrimenti imparare non puossi, che con vn lungo essercitio dell'occhio nelle viue, mentre che sono in terra. Oltre à ciò, quando nell'historia de semplici scriuono gli autori i lineamenti dell'herbe, sempre procedono per simigliarze, assomigliando l'acoro, il xiride, & la gladiola all'iride: il meo all'aneto, il cipero al porro, l'asaro all'hedera, il phu allo smirnio, & questo à quello, & quello à quell'altro. Onde non è possibile, che non hauendosi prima veduto insieme con ottimi, & essercitatissimi precettori i semplici, à cui l'vn l'altro rassembrano gli scrittori; & che per tal via non se ne habbi notitia, possa alcuno con libri soli figurati, & non figurati farsi buon semplicista. Et però parmi, che tutto che le figure, che si stampano ne i libri con ogni diligentia de dipintori, & de stampatori riducano à

Autori commendati da Galeno.

La dottrina de sēplici s'acquista con l'occhio dal precettore, & non cō libri.

Coloro che cō trafanno i medicamenti, ingannano alle volte i periti semplicisti.

Piante, che trasformano le foglie.

Perche cagione le figure delle herbe, che si stampano ne libri, non molto giouino per conoscerle.

memoria i semplici, che si conoscono, & che dilettino all'occhio non poco; non però parmi, che elle sieno di gran giouamento à chi non ne sa prima per altra via & con l'aiuto de precettori la magior parte: come che forse appresso al vulgo altrimenti si creda. Il perche procuri pure chi vuole in tal materia intendere qualche cosa d'hauere la cio ottimi precettori, & di non lasciarsi rincrescere in diuersi tempi dell'anno, & per monti, & per valli, & per ogni altro luogo andar cercando, & uedendo le piante. Et non solamente attendere à questo, ma andarsene nelle miniere, & quiui contemplare i metalli, & le altre cose, che di quindi si cauano, cō tal cura & diligenza, che si sappia conoscer poi le uere dal le false. Il che non solamente bisogna far quiui, ma nelle fornaci anchora, oue si colano i metalli, percioche quiui si fa il diphrige, la pompholige, lo spodio, la cadmia, il lithargiro, & alcune altre cose, che bisogna conoscere: le quali à questi nostri tempi tutte si ritrouano, ò la maggior parte false nelle spetiarie. Il medesimo bisogna fare ne fondachi delle famose città con le cose che si ci portano pellegrine. E' appo questo da farsi beffe d'alcuni, che nel ricorre dell'herbe & delle radici, vogliono che s'vsino alcune superstitioni di parole, d'incanti, & di profumi, come se le virtù & facultà de medicamenti si potessero augmentare, sminuire, & infondere con le parole, & con gl'incantesimi, come si credono gli sciocchi, & i superstitiosi, vituperati non poco da Galeno nel sudetto luogo, cosi dicendo. Trattò Pamphilo l'historia dell'herbe per alphabeto, come facciamo anchor noi, quantunque molto tempo perdesse egli in narrare fauole da donne vecchie, superstitioni, et incantamenti di parole, che far si sogliono da alcuni, mormorando mentre che di terra si ricolgono l'herbe, da lui lodate per la piu parte per attaccare al collo, & in altri luoghi, & parimente per fare i lisci per imbellire, imbiancchire, & far parere quel, che non sono le donne: cose in vero non solamente aliene dalla medicina, ma tutte false in se stesse, & bugiarde. Il che apertamente ne dimostra, che se pur si douiamo seruire de libri, lasciando i superstitiosi à chi piacciono, debbiamo leggere, rileggere, & ben studiare quelli soli, ne quali si ritroua la reale, & vera dottrina de semplici, & che sono stati scritti da coloro, che ne hanno hauuto il perfetto conoscimento: tra i quali veramēte tiene hoggi il principato Dioscoride. Et però meritamente lo lodò Galeno nel sudetto luogo con le sequenti parole. Dimostra veramente (disse egli) essere stato Pamphilo nelle cose che scrisse, & di cui egli fa professione, puro grammatico: percioche manifestamente fa conoscere per se stesso di non hauer mai veduto, ne conosciuto l'herbe, delle qualli scrisse, ne di hauere mai sperimentato la virtù loro, ma ben d'auerne trattato solamente sotto fede di coloro che ne scrissero prima di lui. & cosi compilò egli i suoi libri, mettendo à ciascuna herba vn monte di diuersi nomi, & come transformare si debbiano gli huomini nel cogliere, che versi vi debbiano cantare intorno, che beuande prima gustare, & che sorte di profumi fare, & altri simili stregamenti bugiardi. Ma Dioscoride Anazarbeo compilò in cinque libri tutta l'vtile materia de semplici, & non solamente dico dell'herbe, ma de gli alberi, de frutti, de succhi, de minerali, & delle parti de gli animali. onde parmi senza dubbio, che tra tutti perfettissimamente habbi egli trattato della materia de medicamenti. Et tutto che si trouano gran numero di buone scritture lasciate da coloro che furono prima, & maggiori; nondimeno da niun di loro fu cosi vniuersalmente scritto di tutte le cose. Quel poi, che de semplici scrisse Heraclide Tarentino, Cratena, & Mantia non fu veramente simile, ne raccolsero costoro insieme ogni cosa come fece Dioscoride. Et al primo de gli antidoti scrisse (diceua pur esso Galeno) sufficientissimamente tutta la materia medicinale in i cinque libri Dioscoride, dal qual puo ciascuno veramente imparare tutti gl'indicij, che si cauano dal gusto, & dall'odore, per li quali si conoscono tutte le medicine, & si discernono le buone dalle cattiue. Dal che possono i moderni medici, & parimente gli spetiali, a cui senza scusa veruna s'appartiene di farsi dotti in questa nobilissima materia, essere certissimi, che in tal facultà fu Dioscoride fra tutti gli altri il primo, & piu principale. Et però non dauериano stancarsi mai di leggerlo, & rileggerlo tante volte, & tanto portarselo in seno, che gli diuenisse del tutto familiarissimo, mentre che da qualche buon precettore si gli dimostrano all'occhio, & parimente al gusto i viui, veri, & legitimi semplici. Il che tanto piu gli farà presto venire al disegno loro, quanto trouaranno hora i gloriosi scritti d'esso Dioscoride netti, & purgati da ogni errore: & da i miei discorsi scrittiui sopra, in cui quasi tutto quello che de semplici scriue Gal. si ritroua, di tal sorte dichiarati, dilucidati, & illustrati, che quasi altro di piu non vi si possa desiderare. A questo solo adunque accostare si debbono per l'infallibili assignate ragioni tutti quelli, che ne vogliono venire alla perfettione, & lasciare via all'ignorante vulgo, & à coloro che come i ranocchi, non sanno vscire del pantano, tutti gli altri libracci, oue alla cieca si tratta la materia de semplici, da chi à fatica non conobbe se non la lattuga, per esser cibo quotidiano, & l'ortica, perche ella punge. Contra cui scriuendo Galeno al sesto libro delle facultà de semplici, cosi diceua. E' ueramente da guardarsi dalle cose scritte da Pamphilo: percioche non solamente non vidde, ne conobbe l'herbe con l'occhio, ma ne anchora quando dormendo si sognaua, & massimamente quelle, di cui vuole dare egli il conoscimento con descriuerne le figure. ma sono cotali spetie d'huomini (come ben disse Heraclide Tarentino) simili à i publici banditori, quali quantunque mai habbiano veduto la forma, l'aspetto, & altri segni del seruo fuggitiuo; nondimeno lo publicano co'l bando, tollendone i contrasegni da coloro, che lo conoscono, di modo che se ben il bandito gli fusse appresso, non lo conoscerebbono per quello. Questo tutto disse Galeno. Il che puo molto ben stare per instruttione di coloro, che nella materia de semplici desiderano d'intrare per la dritta porta, & caminare di lungo per la strada infallibile. Ma accioche sappiano ancora, come ragioneuolmente si debbano ricorre le piante nel tempo, che sono piu piene della virtù loro, cominciando prima dalle radici, dico, che la virtù di queste, cosi come di tutte l'altre parti delle piante, non si ritroua in tutto in vn medesimo tempo dell'anno: impero che alcune in vn tempo, & alcune in vn'altro si ritrouano piene d'humore. Quantunque sieno alcuni mossi da cause molto ragioneuoli, che dicono essere da cauare di terra le radici sempre nell'autunno, nel cascare delle foglie, & de fusti; & altri nel principio di primauera, prima che crescano le foglie: percioche nell'vno, & nell'altro di questi tempi si ritroua piu la virtù nelle radici, che in ogni altra parte. Ma dicendo qui la mia opinione, crederei io, che molto piu humore si ritrouasse in quelle, che si cauano la primauera, per non hauer produtto ne fusti, ne foglie, ne fiori, da cui si tira tutto l'humore delle radici. Et parmi per cio ragioneuole cosa, che quel

Nel ricorre dell'herbe è cosa vana, & superstitiosa il dire orationi, & incanti, come fanno alcuni.

Lode grandi date da Galeno a Dioscoride piu che a ciascun altro.

Dioscoride nella materia de semplici tiene il principato de tutti.

In che tempo si debbiano ricorre le piante, & le parti loro.

Quando ricor si debbiano le radici.

le dell'autunno non debbiano essere per hauere di poco tempo fruttato, ne cosi piene, ne cosi uigorose. quantunque però non uogli negare io, che quelle della primauera per essere molto piu piene d'humore di quel, che ui si cõuerrebbe, & molto manco digesto, che non è poscia quel che ui si ritroua l'autunno, non sieno piu atte à putrefarsi, & corrompersi nel serbarsi di lungo. Al che hauendo rispetto Dioscoride disse espressamente, che le radici si debbano cauare nel cadere delle foglie, che le producono. Ilche accadendo secondo la natura di diuerse piante in uarij tempi dell'anno, bisogna star attento di ricogliere ciascuna radice nel suo tempo determinato, stirpandole di terra (essendo però possibile) tutte intere, & in quei terreni, & sotto quei climi del cielo, che gli sono piu familiari. Deueno oltre à cio le radici essere bẽ nutrite, & ben salde nette da ogni putredine: ma che però non sieno, per troppa copia di superfluo nutrimento della grassezza del luogo, oue elle nascano, piu piene, & piu grosse del douere: ne anchora per difetto di quello suanite, & rugose. il che considerando Galeno, mentre che scriueua delle radici dell'iride al primo libro de gli antidoti: Sono inutili uniuersalmente (diceua) in tutte le spetie delle medicine quelle radici, che sono fiappe, & rugose. Et quelle sono ueramente peggiori delle mezanamẽte nutrite, et mediocremẽte cresciute, che passano la mediocrità della grossezza, & che contengono in se piu humore di quel, che ui si richiede. Cauate oltre à cio che sieno le radici di terra, lauinsi prima in acqua chiara, fin tanto che sieno ben nette dalla terra, & dal fango, & mondinsi poscia da tutte quelle picciole & capillose radicette, che quasi tutte uniuersalmente hanno d'intorno & ponganzi con ogni diligenza à seccare. Et essendo, come son quelle del finocchio, dell'apio, dell'asparago, del brusco, del polipodio, della rubbia, dell'endiuia, & altre simili, secchinsi nell'ombra, & nel uento, & non si lascino in modo alcuno toccare dal Sole, acciochè non ne risolua egli, per essere rare & sottili, tutto quel buono, che ui si ritroua. Ma che se saranno di quelle, che naturalmente sono grosse, come di gentiana, d'enola, di mandragora, di brionia, & d'altri simili, & che il tempo sia nuuolo, & di uerno, acciochè tenendole all'ombra non si muffino, ne s'infracidiscano, si possono securamente seccare al Sole, & al uento. Il che piu cõmodamente fare puossi, quando tagliandosi in sottil parti s'infilano in qualche sottil fune, che l'una parte non tocchi l'altra: ouero che si distendono sopra à graticci, & ogni giorno piu & piu uolte si tramenano con mano. Ma è però d'auertire, auanti che si secchino, di cauar fuori quella legnosa midolla, che quasi in tutte le radici si ritroua, per essere ella inutile, et di niun ualore: come che nelle radici della gentiana, del ciclamino, dell'aristologia ritonda, dell'iride, della brionia, della centaurea maggiore, & d'alcune altre piante cotal midolla non si ritroui. Secche che sono poscia le radici à bastanza, & che ben si conosce, che si possono conseruare senza guastarsi, ripongansi in luoghi oue non penetri il Sole, non entri il fumo, l'humido non tocchi, & la poluere non arriui. ma sia un luogo eminente, & secco, che rimiri il Settentrione, ouerамente il Mezo giorno, quando si riponessero non del tutto ben secche; hauendo però auertenza, che in quel tempo l'Austro humidissimo uento non gli spiri sopra. Possonsi poscia cosi seruare tanto tẽpo, quanto elle durano senza suanirsi, tarlarsi, et corrompersi: quantũque le sottili, come sono quella dell'asaro, dell'asparago, del phu, del rusco, & altre simili non durano piu d'un anno: tutto che l'ellaboro tal bianco, qual nero per sottile di radici, che si sia, fino à trenta anni si conserui buono. Debbesi dico osseruare il tempo del ricogliere, il luogo del riporre, & il termine del durare, non solamente nelle radici, ma in ogni altra parte di ciascuna pianta, & parimente de gli animali, come è il sangue del becco, il fegato, lo sterco, & il budello del lupo, il polmone della volpe, la vescica del porco cignale, la spoglia delle Serpi, & altre parti simili. Ricolgansi adunque tutte queste cose quando si ritrouano del tutto piene della virtù loro, & non in modo alcuno fuor de tempi, & delle stagioni appropriate. Ne sono però da biasimare coloro che nel cogliere alcune herbe & radici, osseruano alcuni tempi determinati, & alcuni aspetti de pianeti del cielo, per ritrouarsi scritto da autori di fede degni, che le radici della peonia per il mal caduco nõ si debbano cauar di terra, se non nel scemare della Luna. Ne parmi che sia tale opinione del tutto reprobabile, ne da comparare con le sciocchezze de gl'incantesimi, & altre cose vane scritte da Pamphilo. perciochè essendo rette le cose nostre terrene dalle celesti superiori, puo molto ben stare, che la Luna come pianeta piu di tutti gli altri propinqua à noi, & di velocissimo mouimento, habbia cosi nelle piante, come in molte altre cose hor nel crescere, & hor nel scemare, che ogni mese si uede in lei, non poco rispetto. Onde non senza cagione disse Galeno, che l'alisso herba si dee ricogliere per i morsi de cani rabiosi ne giorni canicolari, & parimente i grãchi de fiumi per l'effetto medesimo: nel qual tẽpo si ricolgono gli scorpioni, & si ritroua l'ancusa con la radice tutta piena di sangue. come anchora si debbono sempre le piante di natura calda ricorre in luoghi caldi, & asciutti. Et però scriuendo Hippocrate à Crateuo, diceua: Sforzarati quanto sia possibile di ricorre l'herbe dalle radici nelle montagne, ouero sopra gli alti colli: perciochè queste ueramente sono piu salde, & piu acute di quelle, che nascono in luoghi humidi, & acquosi: & questo per ritrouarsi ne monti la terra piu densa, & l'aere piu sottile. Ma procurerai nientedimeno anchora di cogliere i fiori di quelle, che nascuno intorno à gli stagni, à i paludi, à i fiumi, & alle fontane, & massimamente quelle che so io essere deboli i suaui te, & di dolce sustanza. Debbonsi parimente ricorre, gouernare, & seccare l'herbe nel modo medesimo, che le radici, eccetto quelle che giornalmente s'adoperano uerdi, tanto per l'uso delle medicine, quanto de cibi, & de condimenti loro, come la lattuga, l'endiuia, la cicorea, la procacchia, la borragine, la bietola, l'atriplice, il cauolo, le viole nere, la vetriola, la mercorella, la ruchetta, il nasturtio, il basilico, il petrosello, il iusquiamo, il sempreuiuo, la piantagine, il solatro hortolano, l'halicacabo, l'acetosa, lo sparago, la malua, l'acantho, & altre assai. Come quando si vuole usare alcune herbe calde, si tolgono alle volte piu presto fresche, che secche, oue sia la intentione di meno scaldare: imperochè l'humidità, che si ritroua essere nelle uerdi, mitiga assai il calore, che si ritroua in loro. et queste sono come l'amaraco, la menta, l'assenzo, il thimo, la thimbra, la ruta, la calamintha, il sisembro, il pulegio, l'abrotano, & altri simili. Sonone anchora alcune, che si debbono ricorre, quando cominciano à produrre i fiori, come è la centaurea minore, le uiole, l'origano, il simphito petreo, il pulegio, il serpollo, l'amaraco, il polio, il thimo, il chamedrio, il chamepitio, la chamamilla, il chrisanthemo, la stecha, l'hissopo, il fumoterre, & altre simili piante, le quali per breuità trapasso. Ricolgansi oltre di cio tutte queste cose ne tempi asciutti, sereni, & non con nebbia, con nuuoli, & con pioggia.

Come debbano essere le radici, quando si ricolgono.

Come gouernare, seccare, & cõseruare si debbano le radici.

Doue si debbino riporre le radici, quando sono secche.

Il cogliere, le piante in alcuni tempi determinati non è male.

Come si debbano ricorre, & seccare le herbe che si ripongono.

Herbe, che si ricolgono quando fioriscono.

ton pioggia. & poſcia ben nette dalla terra, & da altri meſcugli, diligentemente ſi ſecchino all'ombra: come che alcune ue ne ſieno, che per hauere il fuſto groſſo, & carnoſo, come è l'acantho, & altre per hauer le foglie molto humide & groſſe, come è la procacchia, & il crethamo, che hanno biſogno d'eſſere ſecche al Sole: imperoche riponendoſi à ſeccare all'ombra ſenza alcun dubbio s'infracidirebbono. Secche adunque che ſieno, ripongauſi in ſacchetti, ouero ſcatole di legno: & debbonſi tenere ben ſerrate, accioche non ſi ſuaniſcano. Il perche errano molti ſpetiali, che legate l'herbe ſecche in mazzetti l'appiccano al palco delle botteghe, oue non ſolamente perdono in breue tempo ogni uigore robbatogli dalle diuerſe qualità dell'aere, ma diuētano anchora una ſentina di mille ſporcitie: percioche nō ſolamēte ſi carlcano in breue di poluere, & di tele de ragni, ma diuentano tutte nere per la grā moltitudine delle moſche, che giorno, & notte vi ſi ripoſano. Ne anco è coſa troppo laudabile il tenerle appiccate ne i ſacchetti di tela, come coſtumano alcuni altri: percioche penetrandoui dentro l'aria al tempo del gran caldo riſolue, conſuma, & ſuaniſce ogni virtù loro, & la poluere, che vi penetra, & vi rimane, le corrompe, & le guaſta. Di modo che per conſeruar l'herbe & parimente le radici nella forza della virtù loro, non è miglior coſa, che ſerbarle nelle ſcatole ben ſtiuate, ouero in uaſi di terra cotta diligentemente ſerrate, come inſegna Hippocrate ſcriuendo à Crateua con tali parole. Tutti i medicamēti, che ſono come ſucchi, & liquori portinſi in vaſi di vetro, & l'herbe, i fiori, & le radici in uaſi di terra cotta nuoui, accioche il uento, & parimente l'aria non ne riſolua il vigore. Il che ſe vuole Hippocrate, che s'oſſerui nelle freſche, tanto maggiormente ſi dee oſſeruare nelle ſecche. Debbonſi oltre à cio corre i fiori, come l'altre parti delle piante, nel tempo che hanno piu vigore, & non quando già mezo ſuaniti ſono per cadere. Quelli de cappari, ſi ricolgono, auanti che s'aprano: & le roſe quando non ben del tutto ſono aperte: & tutti gli altri uniuerſalmente, come ſono uſciti ben fuore. Et perche quaſi per il piu tutti i fiori ſono piu fragili, piu teneri, & piu ſottili dell'herbe, che li producono, non ſolamente biſogna nō ſeccarli al Sole, ma ne ancho all'ombra in luoghi troppo caldi: percioche non manco gli ſuaniſce la caldezza dell'aria, & de luoghi eminenti, che ſi faccia quella del Sole. Secchinſi adunque in luoghi temperati uoltandoli, & riuolcandoli ſpeſſo, accioche non ſi guaſtino, uſando diligenza, che reſtino ſecchi, ò nel colore medeſimo, che haueuano verdi, ò poco da quello ſteſſo lontano: imperoche è coſa certa, che quei fiori, che nel ſeccarſi perdono in tutto il colore, non ſono di valore alcuno nella medicina. Seccanſi beniſſimo diſteſi ſopra à lenzuoli di tela, & coperti con veli piu ſottili. Durano i fiori ſecchi uniuerſalmente vn'anno ſolo, quantunque quelli della chamamilla, della centaurea, del chriſanthemo, della geneſtrà, dello ſparto, & delle roſe, alquanto piu in lungo conſeruare ſi poſſino, tenendoli ben ſerrati nelle ſcatole. Hannoſi parimente con non poca diligenza da ricorre i ſemi tanto quelli dico, che naſcono nell'herbe chi diſcoperti, come quel del lithoſpermo, del phalari, del finocchio, dell'anetho, del caro, & del cimino; chi riſerrati in capi, come quello del papauero, della nimphea, del melanthio, & del iuſquiamo: chi chiuſi in baccelli, come le faue, i fagioli, i ceci, i piſelli, i dolichi, & i lupini: chi dentro in cornetti, come il fiengreco, il meliloto, & la ſenape: & chi in diuerſe inuoglie rauolti: quanto quelli, che ſi ritrouano intorno alla midolla d'alcuni frutti, come è il ſeme del cedro; de gli aranci, de limoni, delle pere, delle mele, delle cotogne, de peponi, de cedruoli, delle zucche, & delle angurie: togliendo quelli de frutti, quando i frutti ſono ben maturi, & quelli dell'herbe, quando gia fatte ſecche piu non verdeggiano. & quantunque molti ſemi ſi ritrouino, che molto piu d'vn anno ſi conſeruano; nondimeno molto meglio, & piu ſecura coſa è rinouargli ogni anno: percioche pochi ne rimangono, che inuecchiandoſi, non s'irancidiſcano, & coſi acquiſtano vn calore fuor del naturale loro. Secchi adunque che ſieno, ſerbinſi nelle ſcatole, & in luoghi ſecchi, percioche ageuolmente tirano à ſe l'humidità del luogo. I frutti poi come ſono le ſuſine, le giuggiole, le bacche del mirto, le mele cotogne, le ciregie amarine, le corniole, le ſorbe, i fichi, i melagrani, & altri che ſi ſerbano per l'vſo della medicina, ſi debbono ſpiccare dall'albero, quando ſono ben maturi: quantunque le ſorbe per ſeccare ſi ricolgano immature: auertendo però che doue ſia intentione di molto coſtringere, & di riſtagnare, ſi debbono cogliere i frutti coſtrettiui piu preſto alquanto immaturi, che altrimenti. Le noci, poi, le mandorle, i piſtacchi, i pinocchi, & le nocciuole non ſi ricolgano, ſe del tutto prima non ſono arriuate all'vltimo grado delle maturità loro. Il che ſi conoſce, quando gl'inuogli eſteriori, che li ſono à torno, ſi ſcortecciano per loro ſteſſi, & che ſcotendo l'albero ageuolmente caſcano: altrimenti molto nel ſeccarſi ſi ritirano, & rimangono aſſiderati. Quelli adunque, che di queſti ſi conſeruano ſecchi, ripongauſi, nelle ſcatole, & nelle caſſe, percioche meglio ui ſi conſeruano, che ne ſacchi. Et quelli che ſi conſeruano per tutto l'anno freſchi, ò per la maggior parte del tempo, attacchinſi in luoghi aſciutti, come ſi fa con l'vue, con le pere, con le cotogne, & con i melagrani: ouero ſopra la paglia, come ſi fa con le mele, con le ſorbe, & con le neſpole: ouero ſepelliſcanſi nell'orzo, & nel miglio, come ſi fa con i cedri, con i limoni, & con gli aranci. Le corteccie appo queſto, che ſi prendono da i frutti, come ſono quelle del cedro, de melagrani, & delle zucche: quelle che ſi leuano da gli alberi, come d'incenſo, di legno Guaiaco, di ſambuco, & di fraſſino: & quelle parimente, che ſi ſpogliano dalle radici, come di cappari, di mandragora, di thapſia, di turbit, di eſula, & d'altre piante, non altrimenti ſi debbono ſeccare, che le radici, & coſi medeſimamente riporre. I ſucchi anchora, come coſe molto neceſſarie, ſono da eſſere fatti, & conſeruati, che non ſi guaſtino per tutto l'anno, con ogni debita ragione, & diligenza. Cauanſi adunque queſti non ſolamente dall'herbe, ma dalle radici anchora, & parimente da i frutti. Quelli che ſi cauano dalle radici, come è il Cirenaico, & quello della glicirrhiza ſi debbono fare nella primauera nello ſpuntare, che fanno le foglie da terra. Quelli delle foglie, auanti che le piante producano i fiori, & che diuenti il loro gambo legnoſo. Et quelli de frutti, alcuni quando ſono maturi, come vuole eſſere quel de melagrani, de cedri, de limoni, & delle bacche del mirto: & alcuni de gli alquanto immaturi, come delle noci, delle more, del licio, delle bacche del liguſtro, & dell'acacia. il che parimente ſi conuien fare con l'omphacio. Di tutti queſti alcuni ſi conſeruano ſeccandoſi al Sole, oueramente à lento caldo di fuoco, come l'aloe, l'elaterio, quel dell'aſſenzo, & dell'eupatorio, dell'hipociſtide, della glicirrhiza, & ſimili: & altri ſi conſeruano coſi humidi ſenza ſeccarli, ne condenſarli altrimenti. Ma non però tutti ſi riſerbano in un medeſimo modo: imperoche ſi ſerbano alcuni chiarificandoli prima, &

Errore di molti ſpetiali intorno al riporre de l'herbe ſecche.

Quando ſi debbono ricorre i fiori, ſeccare, & riporre.

La virtù de fiori quanto duri.

Come ricorre ſi debbano i ſemi.

Quando ſi debbano ricorre i frutti, & dipoi conſeruargli.

Come conſeruare ſi debbano le corteccie.

Come ſi debbano fare, & conſeruare i ſucchi.

cuocendoli poi alquanto al fuoco, come si fa con quel di rose, d'endiuia, di buglossa, d'acetosa, di lupuli, d'apio, & di finocchio: & altri senza cuocerli altrimenti spremendoli, & lasciandoli fare la residenza. & tramutandoli di vaso in vaso, fin che si schiariscono, come si fa con quello di melagrani, di cedri, & di limoni, delle mele cotogne, & delle more. Ma è molto ben d'auertire (come dice Galeno al 6. libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi) che si corrompono ageuolmente volendosi serbare i succhi liquidi, se nel chiarificarli non si cuocono à bastanza, & poscia non si metta sopra per conseruarli dell'oglio, come ben sanno fare i diligentissimi speciali. Distillano oltre à cio dalle piante diuerse sorti di liquori, de quali si chiamano alcuni gomme, alcuni ragie, & alcuni lagrime. Le gomme sono, come l'opoponaco, l'ammoniaco, il sagapeno, l'euforbio, il galbano, il bdellio, la mirrha, l'incenso, la sarcocolla, & la stirace. Le ragie sona, come la laricina, la terebinthina, la abietina, la picea, la strobilina, la lentiscina, & quella del pino. Et le lagrime poscia, come il latte, che si ricoglie di capi di papaueri, chiamato propriamente Opio, la scammonea, quello della thapsia, il latte di titbimalo, il cancamo, il liquore della tragacantha, quel delle viti, del ginepro, de mandorli, de ciregi, & quella anchora che chiamano volgarmente gomma Arabica, quantunque vogliano alcuni, che questa & quelle de susini, de mandorli, & de ciregi piu presto sieno gomme, che lagrime. Ma sia pure come si voglia, il tutto stà in saper ben conoscerle: imperoche non mancano truffatori, che le contrafaccino, come parimente interuiene ne medicamenti metallici, & minerali. Oltre à cio se pareße forse ad alcuno naso leuato, che non mediocremente haueße errato Dioscoride nella presente prefatione, hauendo assolutamente detto che tra tutte le sorti dell'herbe solo l'Elleboro si conserua molti anni, & che tutto il resto nõ puo piu che tre anni preseruarsi, anchorache Theophrasto antichissimo scrittore di piante in piu & piu cose gli sia contrario, dico per desuiare costoro da cosi fatti pensieri, che essendo stato Dioscoride in questa facultà dottissimo, consumatissimo, & principalissimo, & per tale approuato dal magno Galeno, non è in alcun modo da pensare, non che da credere, che egli non habbia saputo tutte le proprietà loro, & che nõ habbia molto ben veduto quel che prima auanti di lui trecento & piu anni scriße Theophrasto, & molti altri delli antichi: & massimamente vedendo noi quanto nel descriuere le cose sue sia stato egli veridico, & diligentissimo. Ma è ben da credere p cosa certa, che cosi come in alcuni altri luoghi in tutto questo volume si ritrouano alcuni mancamenti di scrittura, alcune aggiunte superflue, & alcune clausule falsificate per diffetto di scrittori, & di persone piu & meno curiose di quello, che vi si richiegga; cosi ageuoluente interuenga nel medesimo prologo. Il perche tengo ferma opinione, che molto piu vi manchĩ di tutto quello, che sopra à cio descriße Theophrasto, il qual afferma conseruarsi l'ellebore trenta anni, l'aristolochia cinq; ò sei, la vermilagine nera quaranta, la centaurea maggiore dieci ouero dodeci, il pencedano cinque ouero sei, la vite saluatica un'anno solo, & l'elaterio le centinaia de gli anni; di modo che gia se ne ritrouò di quello di dugento anni preciosissimo, & ottim. oTutte adunque l'historie di queste cose vidde, leße, considerò, & scriße Dioscoride, quantunque non appaiono in scrittura, per essere (come si dee ragioneuolmente credere) questo testo smembrato. Et però non à Dioscoride, ma à si peruersi scrittori di questa opera si dee dare la colpa del mancamento, come si dà dell'aggiunte superflue à coloro, che ne furono autori, pensandosi d'ingrandire, & d'illustrare con esse senza proposito alcuno tutta questa opera, come sono l'aggiunte di molti, & molti nomi Greci, Hebrei, Arabi, Caldei, Egittij, Magici, Latini, & d'altre diuerse lingue, che si ritrouano nell'historia quasi di ciascuna pianta à capitolo per capitolo in piu & piu testi Greci di Dioscoride. I quali ageuolmente sono stati cauati da Pamphilo (o tr vedersi, come di sopra dicemmo, essere egli di cio stato tassato da Galeno) & messi senza proposito alcuno nel presente volume. Del che n'ha fatto poscia accorgere l'essersi ritrouati in alcune antiche librarie i volumi legitimi Greci di Dioscoride di piu & piu centinaia d'anni scritti, in cui niuno di questi nomi aggiunti si ritroua. da i quali testi non volendomi partire io, non ho nelle mie traduttioni voluto porre in modo alcuno cotali nomi adulterini, come fecero Hermolao, & Marcello Fiorentino nelle loro. Et perche reputo, che non sia manco vtile, che necessario, che tutti coloro, che nella facultà delle piante s'essercitano, sappiano molto ben distinguere gli alberi da i frutici, i frutici da i sottofrutici, & questi dall'herbe, dico però insieme con Theophrasto, che alberi si chiamano tutte quelle piante, che crescono sa dalla radice con vn tronco solo nodoso, & malageuole da rompere, da cui nascono à modo di braccia i rami, come sono gli oliui, i fichi, i meli, i peri, le quercie, gli elici, i pini, & altri simili. I frutici sono quelli, che con gambe, & con piu rami nascono sarmentosi dalle radici, come sono i roui, i rosai, e'l paliuro. I sottofrutici, quali si commemorano tra le spetie dell'herbe, producono il piede, & parimente i rami legnosi, & conseruano le foglie minute loro per tutto l'anno verdi, superando cosi la natura dell'altre herbe, che ogni anno si seccano, come fa la steconde, la lauanda, la ruta, l'hissopo, la saluia, & alcuni altri. Herbe si chiamano poi tutte le altre piante, che producono da prima le frondi sole senza alcun piede, & che producendo poscia il gambo fanno fiori, & parimente seme sopra esso, come fanno tutte le spetie delle biade, & tutte l'herbe, che si seminano ne gli horti, & nascono ne i prati per loro steße, & per le campagne, quantunque tra queste se ne ritrouino alcune, che non producono ne fusto, ne fiori, ne seme, come fa la phillite, l'aspleno, la cinoglossa, l'hemionite, & l'onosma. Ma è però d'auertire, come per vna continua, & molto diligente cultura alle volte diuentano l'herbe simili à gli alberi, come interuiene in sei, ouero sette mesi coltiuando la malua, da me piu volte veduta crescere con piede lungo, legnoso, & duro, come vna hasta: & che molti frutici, ò per vecchiezza, ò per arte di lauoro, diuentano anch'essi alberi di non mediocre grandezza, come fanno il vitice, l'hedero, il tamarigio, e'l paliuro. Cosi parimente interuiene, che alcuni alberi, ò per difetto di nutrimento, ò per mancamento di cultura, di sorte s'insaluatichiscano, che non si conoscono essere differenti da i frutici: percioche quelli facendosi per il corso di molti anni, & per diligente lauoro saldi, duri, & vigorosi, generano poscia grossi, & fermi rami: & questi generando, come insaluatichiti gran quantità di polloni, di germini, & di sarmenti, & per il tronco, & appreßo alle radici, di tal sorte debilitano, & fanno infermi i rami, inuolandogli l'humore, che non accorgendosi degenerano i frutici, come fanno i mirti, i lentisci, & i noccivoli. Imperoche tanto è il vinculo della fraternità di tutte le piante, che speße volte non solamente fanno gli effetti predetti, ma si trãsformano l'una nell'

Gomme, lagrime, & ragie.

Dioscoride si difende contra molti.

La moltitudine de nomi, che si ritroua in molti Dioscoridi, è adulterina.

Alberi.

Frutici.

Sottofrutici.

Herbe.

Degeneratione delle piante.

Alcune piante si trasformano l'vna nell'altra.

l'altra come la cassia in cinamomo, il sisembro in menta, il grano in gioglio, & il basilico in serpollo. Di tutte queste spetie di piante se ne ritrouano di domestiche, & parimente di saluatiche, le quali uogliono alcuni, che prima nascesero al mondo, per uedersi manifestamente, che molte sono le piante saluatiche, che strapiantate ue gli horti, & ne giardini diuentano domestiche, quando si trattano con diligente cultura: tutto che molte sieno quelle, che si ritrouano tanto domestiche, quanto saluatiche. fra lequali ne sono delle sterili & delle fruttifere, delle floride & delle senza fiori, delle sempre frondose & uerdeggianti, di quelle che il uerno perdono le frondi. Ne da altro procede questo, secondo che recita Theophrastro, che dal luogo, & dal sito oue elle nascono, & parimente dall'aria, che le circonda: quantunque alle uolte si causi anchor questo da qualche morbo particolare delle radici. Molto ueramente importa per conseruare le piante fruttifere, floride, & sempre uerdeggianti, la clemenza del cielo, & la conferenza del sito. Et però non è marauiglia, se intorno à Memphi, & nel territorio Elephantio i fichi, & parimente le uiti non perdono mai le frondi: & che nell'Isole, & altre regioni nuoue ritrouate alle Indie da gli Spagnoli, niuno albero si troui, che sempre non uerdeggi. Ne è similmente marauiglia, che si ritrouino gli alberi piu grossi, piu grandi, & piu belli, & piu frondosi in un luogo, che in un'altro: percioche chi ama questo, & chi quell'altro sito, secondo la dispositione della natura loro. Et però ueggiamo, che godendosi de monti i cedri, i larici, i pini saluatichi, gli abeti, i pezzi, i terebinthi, i bossi, i ginepri, i faggi, & i carpini, ui si ritrouano procerissimi, & belli. come nelle selue de piani, & de colli si ritrouano le quercie, i cerri, i soueri, gli elici, i loti, gli olmi, i nocciuoli, gli aceri, & i frassini. & appresso le fiumare i platani, gli alni, gli oppi, gli alberi, i tamarigi, & i salici: come che la maggior parte di questi non cosi felici scambieuolmente si ritrouino ne monti, nelle ualli, ne piani, & nelle selue. Il che parimente ueggiamo interuenire nell'herbe, & ne i frutici, dilettandosi chi di paludi, chi di laghi, chi di stagni, chi delle riue de fiumi, & de mari, & d'altri luoghi humidi, & acquastrini: chi de luoghi aridi, secchi, & sassosi. chi tanto de secchi, quanto de gli humidi terreni: chi de campi, & delle uigne: chi de prati, & chi delle ualli, chi de colli, & delle piaggie, & chi di piu domestichi luoghi attorno alle città, & alle castella lungo le mura, per le piazze, & per le macie. In luoghi paludosi, in su gli argini de fossi, & in humidi terreni nasce la piantagine, il coronopo, il poterio, lo scordio, il ranoncolo, l'eleoselino, & lo spondilio, la lisimachia, l'alisma, la chelidonia minore, l'epimedio, il pentaphillo, l'erino, la coda di cauallo, il limonio, l'heliotropio minore, la uerbena, la tossilagine, l'hidropepe, l'onobrichi, & la coniza della terza spetie, & l'eupatorio commune. In luoghi paludosi nasce il cipero, la tipha, il sparganio, e'l gionco. La nimphea poscia, il potamogeto, il loto d'Egitto, et la colocasia stanno tanto sotto acqua, quanto sopra ne laghi, & ne gli alti paludi. In luoghi parimente paludosi nasce il malabathro in India, & à noi in Italia il riso, l'hippolapatho, & il mille foglio stratiote. Il tribulo nasce cosi ne laghi, ne paludi, & ne fiumi, come nel mare: nelle riue de quali si uede parimente il nerio chiamato da noi Oleandro. L'adianto, & il trichomane si godono delle spelonche uicine alle riue de fiumi, ò che sieno in qualche humida piaggia, oue trapeli l'acqua da qualche monte. Il uitice, l'helichriso, l'amello, il batri, il rha uerdeggiano in su le riue de fiumi. Et ne lidi, ne colli, & ne gli scogli marini, il crethamo, il nero chameleone, la brassica marina, l'androsace, il papauero cornuto, il doricnio, il solano sonnifero, il glauco, l'hippophae, l'hippophesto, il tragio, il tithimalo paralio, il peplo, l'alipia, l'assenzo seripho. Et doue l'onda hor cuopre, & hor discuopre il lido, nasce il tripolio, standosene hor in mare, & hora in terra. & dentro nell'acqua il brio, l'alga, & i coralli. Ne i riui delle fonti nascono quasi sempre il sisembro, e'l sio, come se fusse fratellanza tra loro. Di quelle poi, che nascono fra terra, amano i luoghi magri, & secchi tanto ne piani, quanto ne colli, l'eringio, la thimbra, il licio, il lithospermo, la saluia, lo stachi, l'onosma, la lonchite, la cinoglossa, l'echio, la buglossa, il camepitio, & l'helleboro nero. Godonsi di luoghi aridissimi, & sassosi, i cappari, i rosmarini, il sinphito petreo, la sassifragia, l'helsine, l'hemionite, i sempreuiui, gli ombilichi di Venere, il politrico, la paronichia, l'aspleno, il clinopodio, la circea, & la lichene; di modo che la piu parte di questi si ritrouano spesse volte nelle muraglie de gli antichi edifici, & tra i nudi sassi. Verdeggiano in luoghi opachi il chrisocome, l'asaro, le viole purpuree, l'astragalo, e'l ciclamino. & ne gli humidi, la prouenca, laqual anchora lungo à i fossi si ritroua, la phillite, l'hemionite, l'altea, l'helenio, & l'apio acquastrino. De colli ameni si dilettano la ginestra, lo spartio, la nepeta, il cimino saluatico, il chamedrio, tutto che nasca volentieri anchora in luoghi aspri, & sassosi: il phalangio, il thimo, come che si diletti di luoghi sassosi anchora, & l'holostio. Ridono ne i campi coltiuati, il lagopo, l'elatine, l'ornithogalo, il coriandro, il hiacinto, l'hipecoo, l'apios, il chamecisso, l'egilopa, l'osiride, l'aphaca, l'orobanche, il melanthio, il buphthalmo, l'anthemide, il papauero saluatico, la gladiola, il leontopetalo, la phenice, l'hiperico, e'l ciano: & in quelli che non sono coltiuati, il psillio, e'l hieracio. Sollazzansi de prati il trifoglio, il loto saluatico, & il domestico, l'anonide, il dauco il caro, il tragopogono, l'oxilapato, il galio, la centaurea minore, l'hemerocalle, il colchico, la betonica: quantunque ne colli, & ne monti si ritroui ella fertilissima. Nelle vigne si nutriscono il telephio, la procacchia saluatica, il peplo, l'helsine hederacea, l'ampeloprason, & la fumaria. Et dentro & fuor delle castella, & delle cittadi si riparano nelle piazze, ne cimiteri, nelle ruine de gli edifici, nelle macie, & lungo alle mura, & alle siepi de gli horti, il verbasco, la blattaria, il thlaspi, l'iberide, la malua, la chelidonia maggiore, l'ortica, l'ebulo, l'erisimo, l'aristolochia lunga, il marrobio, il chrisanthemo, la galiopsi, l'erigero, l'aro, l'aparine, l'anagallide, il poligonio, il tribolo terrestre, le sideriti, l'eupatorio, il iusquiamo, la cicuta, la personata, il xanthio, & il cocomero asinino. Nelle campagne si godono i cardi di tutte le spetie, l'atrattile, le ferole, il finocchio saluatico, la gramigna, il thalittro, il bunio: & lungo le siepi de campi, & prati, il rusco, l'asparago, i roui, il rhamno, il ligustro, & la rubbia: & nelle selue piane l'ephemero, l'hippoglosso, & la felce: Gioiscono de monti tanto l'Indiano, & il Soriano, quanto il Celtico nardo, & parimente il montano, la centaurea maggiore, la mandragora, l'amphodillo, il satirio, i testiculi tutti, la gentiana, il ligustico, l'alisso, lo smirnio, l'helleboro bianco, la ruta saluatica, la polemonia, il poligonato, il tithimalo chiamato Characia. il polio, la ptarmaca, la thimelea, la chamelea, la glicirrhiza, l'asclepiade, il narcisso, la thapsia, la peonia, l'ethiopide,

Molto conferisce la clemenza del cielo intorno alla floridità delle piante.

Siti naturali delle piante, ne quali liete & belle nascono.

pide, il climeno, l'onagra, la cacalia, l'aconito, il napello, la laureola, l'hissopo saluatico, il peucedano, la chamedaphne, la tormentilla, la bistorta; il chameleon bianco, & il rosmarino della prima spetie, & nelle selue de monti, la spina bianca, & ne luoghi precipitosi di quelli il petroselino, & la radice Rhodia. Sopra gli alberi nascono l'agarico, il vischio, il musco, il polipodio, il driopteri, la lichene, tirando il nutrimento da gli alberi proprij sopra i quali si riposano: come che alcune altre piante sieno, che si ritrouano sopra gli alberi, che nascono, & vi salgono di terra come fanno le lambrusche, la vite nera, la brionia, il tamaro, l'hedera, la clematite seconda, lo smilace tanto liscio, quanto aspro, il lupulo, & il periclimeno. Ne mancano ancor dell'herbe, che viuono senza radice sopra l'altre herbe, ne altroue che sopra quelle si ritrouano, come è la cuscuta, l'epithimo, l'epithimbro, & l'epistebe. Quantunque sia da sapere, che tutto che le prenominate piante viuano piu naturalmente, & piu felicemente per particolar natura loro ne loro proprij luoghi, & siti suddetti; non però resta, che hor in quel monte, hor in questo colle, hor nel piano, hor nelle valli, hor ne campi, hor nelle vigne, & hor in varij & diuersi luoghi le medesime ritrouare stranagantemente non si possano. Et questo basti per quanto si ricerchi di dire intorno alla notitia de luoghi naturali delle piante. Ma per ampliare quanto mi sia possibile la dottrina di questa cosi utile, come necessaria materia, narrerò hora particolarmente di tutte le parti delle piante, che per l'vso della medicina si ricolgono, cio è delle radici, delle foglie, de fusti, de fiori, & del seme. Et cominciando prima dalle radici, come base, & fondamento di tutte le piante, dico, che generano moltitudine di radici; & quelle sottili, tutte le sorti delle biade. I legumi poi n'hanno tutti una sola (eccetto le faue) & quella sarmentosa, & dura. Vna parimente radice hanno anchor quasi tutte le herbe, che per l'vso de cibi s'hanno di continuo ne gli horti, come la lattuga, l'apio, la bietola, la borragine, l'endiuia, & la cicorea. Vna sola n'hanno similmente, la ruta saluatica della seconda spetie, il peplo, il crateogono, l'ephemero, & molte volte la verbenaca. Et per il contrario hanno moltitudine di radici, l'asaro, il phu, la bacchari, gli hellebori, i capperi, il crethamo, l'amphodillo, la chelidonia minore, l'asclepia, la circea, l'alcea, l'ethiopide, la gramigna, la felce femina, l'orecchia di topo della seconda spetie, la piantagine, il chrisocome, l'asparago, il rusco, il panace Heracleo, l'hemionite, la peonia femina, & l'alisma: & spicate le producono il nardo Indiano; & parimente il Celtico. Grosse & fermate radici fanno l'helenio, la brionia, la mandragora, la scammonea, il cocomero saluatico, la uite nera, il rapo, la nimphea bianca, la colocasia, la radice Rhodia, la China nouamente portata dalle Indie occidentali, la dragontea, l'aloe, la centaurea maggiore, i rosmarini, lo sphondilio, l'enanthe, la gentiana, l'astragalo, i chamaleoni, il peucedano, il simphito secondo, il papauero cornuto, il raphano, il cardo, il periclimeno, il solatro sonnifero, la smilace aspra, la thapsia, l'hippophae, l'hippophesto, il tithimalo Characia, & la pitiusa, il rhabarbaro, & il rhaphontico. Sottili, & picciole le producono l'hidropepe, la catanance prima, il ranoncolo, il panace Asclepio, e'l Chironio, il phalangio, il trifoglio, l'hipposelino, l'anthillide, la phalaride, il bechio, l'onobrichi, l'holostio, la britannica, l'epimedio, l'onagra, il tragio secondo, il leontopodio, la verbenaca supina, la phiteuma, il pancratio, l'aconito della terza spetie, il chamecisso, l'asaro; lo helleboro tal bianco qual nero, la piantagine minore, il coronopo, il sesamoide, l'origano saluatico, l'alipo, l'atrattile, l'heliotropio maggiore, l'ambrosia, l'onosma, la rubbia, la cepea, l'alisma; la betonica, il chamesice, il chrisocome, il meo, il gingidio, & la centarea minore. Legnose, & dure sono quelle d'amendue le code di cauallo, della ethiopide, della smilace aspra, del poterio, della leucacantha, dell'astragalo, del tithimalo chiamato Characia, del cipero, & dell'oleandro chiamato da Greci rhododaphne. Tenere, molli, & arrendeuoli sono quelle dall'althea, dell'acantho, dell'alcea, & della malua, & del simphito maggiore. Nodose, come quelle delle canne, sono l'iride, l'acoro, il poligonato, il rusco, la nimphea, il xiride, l'hyppoglosso, la gramigna, il lauro Alessandrino, la colocasia, la galanga, il cipero, il gengeno, la radice China nouamente ritrouata, & parimente la Rhodia. Sono grosse, come le dita humane quelle dell'orobanche, dell'eringio, del poligonato, della peonia mascolina, del pirethro, del dauco, della pastinaca saluatica, del simphito petreo, del doricnio, dell'ebulo, dell'echio, del crethamo, & dell'elaphobosco. Bulbose, & cipolline radice si ritroua nel giglio tanto saluatico, quanto domestico, nelle cipolle, nelle scalogne, ne bulbi, nell'amphodillo, nell'aglio, nel porro, nel croco, nel narcisso, in tutte le spetie di testicoli, nel satirio, nell'ornithogalo, in amendue gli ephemeri, nell'arisaro, nel hiacintho, nella dragontea, nell'ampeloprasso, nello scorodoprasso, & nel moli. Tonde à modo di tartufi, & tuberose sono quelle dell'aristolochia ritonda, del ciclamino, dell'apios, del leontopetalo, dell'enanthe, della peonia femina, del rapo, del chrisogono, del periclimeno, del cipero, dell'argemone, della catanance della seconda spetie, del pienotomo, del geranio, del apios falso, & dell'antora. E' oltre à cio non poca differenza tra le radici nel colore, nell'odore, & nel sapore: la qual cosa sapendosi distintamente da coloro, che presto desiderano di farsi ualenti in questa facultà sono veramente non poco gioueuoli: cosi come il sapere anchora quali sienò le grandi & le picciole, le dure & le tenere, le molte & le poche, le cipolline, & la tuberose, & quelle che sono lungamēte nodose, delle cui tutte sorti habbiamo qui di sopra trattato. Di colore nero sono quelle del chrisogono, tutto che di dentro biancheggino: quelle del papauero cornuto, del nardo montano, dell'helenio della seconda spetie, del panporcino, del chameleonte nero, del cardo, dell'amphodillo, del rosmarino, del rhapontico, come che queste di dentro rosseggino: del peucedano, del leontopetalo, dell'epimedio, della nimphea, dell'eringio, del simphito secondo, dello smirnio, dell'echio, dell'astragalo, dell'anemone, della mandragora, quantunque di dentro sia ella bianca: dell'aconito della terza spetie, della thapsia, della personata, della felce mascolina, della uite nera, dell'aristologia ritonda, amendue di dentro di color di bosso, & della peonia femina, tutto che questa, & quella della thapsia sieno sotto la scorza biāche. Bianche poscia per il cōtrario sono quelle della piantagine, del poligonato, della dragontea, dell'aro, dell'arisaro, del ranoncolo, dell'helleboro bianco, dell'anonide, del ligustico, dell'eringio, dell'asparago, del rusco, dell'hippoglosso, dell'elaphobosco, de rosmarini, dello sphondilio, della rapa, del raphano, della circea, dell'alcea, dell'holostio, del trago, del trifoglio, del narcisso, dell'aglio, del porro, del gingidio, dell'iberide, dell'hipposelino, del tri-

Varietà delle piante nelle radici.

Differenze della radici ne i colori, & sapori.

polio

polio, dell'iride, del panace Heracleo, del traggio, del solano sonnifero, dell'artio, dell'onagra, del chamecisso, della scammonea dell'althea, & della pitiusa. Et non del tutto bianche, ma bianchiccie sono quelle dell'aro, quelle della polemonia, & dell'helenio prime. Rosse sono quelle della rubbia, della centaurea maggiore, del rhapontico, & del rhabarbaro, tutto che queste di fuori nereggino alquanto: del pentaphillo, della tormentilla, dell'iride saluatica, della bietola rossa, del blito, delle carote, dell'anchusa, dell'onosma, della licopsi, del chrisogono, come che le siano di fuori di colore scuro. Nõ del tuto rosse, ma rossiccie sono quelle dell'acantho, del phu, del satirio Erithrodano, del xiride, della radice Rhodia, del solano sonnifero, dell'alipo, & del costo. Rosse scure sono quelle della felce femina, del cipero, del picnocomo, & dell'ephemero Colchico. Et rosse porporegne quelle del simphito petreo, delle cipolle della scilla, & del pancratio. Gialle di dentro son quelle dell'aristolochia ritonda, della glicirrhiza, del lapatho, & hippolapatho, del cipero Babilonico chiamato volgarmente Curcuma, dell'argemone, della chelidonia maggiore, & della gentiana. Et verdeggianò quelle del polipodio, del phalangio, dello smirnio, & della imperatoria. Odorifere, ò vogliamo dire aromatiche sono quelle dell'iride, dell'acoro, del meo, del cipero, della galanga, della zedoaria, del nardo tanto Celtico, quanto Indiano, dell'asaro, del phu, della gariophillata, del cretamo, del gengeuo, della bacchari, del ligustico, della pastinaca, dell'angelica, del seseli Massiliense, dell'hipposelino, dello smirnio, de rosmarini, dell'asclepiade, della circea, dell'alisma, della radice Rhodia, & del tripolio. Di sapor dolce sono le radici della glicirrhiza, del tragopogono, della cẽtaurea maggiore, del bianco chameleone, dell'elaphobosco, del govanie, dell'arctio, & del polipodio. di sapore amaro della gentiana, del ranoncolo, dell'helenio, del dittamo bianco, della leucacantha, del panace Heracleo, dell'hippophas, del pancratio, della scilla, della cicorea, dell'asparago, del rusco, della centaurea minore, della chelidonia maggiore, dell'amphodillo, del ciclamino. Acute poi sono quelle del gengeuo, dell'acoro, della galanga, della zedoaria, del crocodilio, del panace Chironio, dello smirnio, del piretro, dell'alisma, del tripolio, del raphano domestico & saluatico, d'amendue le iberidi, del nasturtio, del thlaspi, dell'argemone, dell'hidropepe, dell'aro, della dragontea, dell'erisimo, dell'ophioscoroda, dell'ampeloprasso, dello scorodoprasso, delle cipolle, delle scalogne, dell'aglio, de porri, & della scandice. Di modo che sapendosi ben tutte queste differenze delle forme, de numeri, de colori, de gli odori, & de sapori, che si ritrouano nelle radici delle piante, cosa veramente non poco gioueuole sarà à tutti coloro, che con diletto dell'animo in questa materia s'affaticheranno. Il che parimente interuerrà loro, sapendo bene tutte le forme, & le somiglianze dell'herbe (quelle dico che per scrittura dimostrare si possono) & similmente gli odori, & i sapori di quelle, nel modo che qui da me si ritrouano scritte. Et cominciando prima dalla forma, & dalla somiglianza, che l'vna pianta si ritroua hauere con l'altra, mi sforzarò di fare cotali comparationi sempre con quelle, che sono molto vulgari, & quasi da tutti conosciute. Et però principiando prima dall'hedera notissima pianta, dico che frondi simili all'hedera, quantunque chi piu grandi, & chi piu picciole, fanno la scammonea, l'asaro, il ciclamino maggiore & minore, lo smilace aspro, il liscio, & quel de gli horti, la vite nera, la brassica marina, il seseli Ethiopico, il periclimeno, la lunga & la ritonda aristolochia, l'asclepiade, l'epimedio, la gramigna di Parnaso, l'apocino, le viole porporee, il chamecisso, l'o:l sine cognominata Cissampelo, il cinocrambe, il solatro de gli horti, l'halicacabo, la circea, il cocomero tanto saluatico quanto domẽstico, & l'vna & l'altra clematite.] Foglie vitiginee producono il platano, l'acero, il lupolo, il ricino, la brionia, l'elleboro nero, la balsamina, la coloquintida, & il cocomero chiamato parimente Anguria. Simili sono quelle dell'acanthio, & della spina bianca, & parimente simili quelle dell'abrotano femina, & dell'assenzo chiamato Seriphio. Il vitice ne rami, & nelle frondi si rassembra all'anagiri; & la caucalide, il dauco della seconda spetie, il laserpitio, lo smirnio, e'l bunio si rassomigliano all'apio. Conformansi con quelle de mandorli quelle di peschi, del nerio, dell'ebulo, del sambuco, dello staphilodendro, & del lathiri chiamato volgarmente Cataputia. Con quelle dell'aniso quelle dell'isopiro, con l'anagallide l'antirrino, con l'atriplice il xanthio, con l'vna & l'altra rubbia l'aparine & il gallio, quantunque queste piu picciole, & quelle piu grandi si ritrouino: co'l porro, & con i bulbi il hiacintho, il narcisso, l'aglio, il colchico, il cipero, l'amphodilla, l'ampeloprasso, lo scorodoprasso, i testicoli di cane, & la lonchite. Col hosso si conforma il licio, con l'anonimo la vite bianca, co'l piretro il dauco saluatico, con la serpentaria l'hemionite, con l'erica il corio, col finocchio l'asparago domestico, il panace Asclepio, il seseli, il dauco Cretico, l'anthemide, i rosmarini, il buphtalmo, l'aneto, & lethapsia: con l'aneto il meo: con la piantagine l'elleboro bianco, la gentiana, la alima, e'l climeno: col pheniõ il geranio: con la felce la siderite della seconda spetie, il polipodio, il driopteri: con la ferula la cicuta, & con questa la mirrhide: con la horragine il verbasco, & il cirsio. Confassi con la gramigna il moli, l'holostio, le gramigna cannaria, & il coronopo: & à questo la catanance, e'l psillio. Rassembrasi alla cicorea la chondrilla dell'vna & dell'altra spetie, & parimente quella, che si chiama da chi Dente di cane, & da chi piscia al letto: al cnico si rassomiglia l'atratile, al nero chameleone il cocodrillo, al biãco il silibo; al glasto il tripolio, al coriandro il parthenio, l'adianto, la siderite della terza spetie, tutte le spetie de ranoncoli (quantunque chi piu, chi meno) l'uno & l'altro dauco, il thalitro, & la fumaria: all'holsine l'anagallide, l'alsine, & l'orecchia di topo: alla canape ouer ueramente al cinquefoglio l'eupatorio, tutto che le foglie di questo si diuidano in quattro parti, al melo cotogno i cappari, e'l solatro sonnifero: allo smirnio il phu, & il lauero: al cipresso la sabina, al ginepro il cedro minore: all'hiperico l'androsemo, & l'asciro, alla centaurea minore l'eupatorio scritto da Mesue. Conformasi il cisto con il ladano, co'l ciclamino l'aconito primo, con li ceci il teucrio & la securidaca, co'l cimino saluatico lo stratiote millefoglio, con le zucche la personata, & con il giglio la phenice. Foglie di noce produce la centaurea maggiore, la peonia masculina, & la gentiana, quantunque questa molto piu si rassembri alla piantagine. All'iride si rassomiglia l'acoro, il medico, l'iride saluatica, il xiride, & parimente la gladiola, tutto che questa produca le frondi piu breui. Le code di cauallo dimostrano essere quasi spetie di giunchi, tutto che habbino il fusto concauo, & nodoso. Imitano le lenticchie l'aphaca, l'onobrichi, il chamesice, l'helenio della seconda spetie, l'anonide, la lenticolaria acquatica, il trichomane, la poligala, & il glauco. Rassomigliasi

Forme, & somiglianze delle foglie in uarie, & diuerse piante.

migliasi alle frondi del lauro, il polignato, la clematite della prima spetie chiamata volgarmente Prouenca, la daphnoide, il nerio, & la chamedaphne: al giglio l'hemerocalle, il pancratio, il satirio, il martago, l'ephemero, l'onagra: al lentisco la glicirrhiza e'l trago, al lepidio l'arabide: alla lattuga il crocodilio, il dipsaco, la lattuga saluatiua, la licopsi, l'anchusa, il glasto saluatico, & la mandragora femina: alla buglossa il simphito della seconda spetie: al mirto il rusco, il tithimalo femina, e'l rouo canino: alla menta domestica il sisembro, l'hidropepe, e'l pentaphillo: al marrobio il ballote, il melissophillo, l'horminio, & la siderite della prima spetie: & alla mercorella l'helsine, l'elatine, e'l cinocrambe. Conformasi co'l nasturtio, & l'iberide, & il thlaspi: con l'oliuo l'alimo, la ptarmica, la phillirea, il ligustro, il vitice, la conitza, il theligono, il testicola di cane, il lithospermo, il doricnio, & l'hippophae: co'l platano il ricino, l'helleboro nero, lo spondilio, & l'aconito cinottono, chiamato volgarmente Luparia: co'l verbasco l'helenio, il papauero cornuto, l'ethiopide, l'arctio, il buglosso, & quella spetie di tithimalo, che produce la frondi larghe: con la pastinaca il gingidio: con la procacchia il telephio, la cepea, il crithamo, vna spetie di tribolo, il tithimalo helioscopio, e'l sempreuiuo della terza spetie. Co'l trifoglio corrispondono il loto saluatico, la medica, il citiso, e'l meliloto: co'l thimo la stechade, & la thimbra: con l'acuta spina il nespolo della prima spetie, chiamato uolgarmente Azarolo: co'l pulegio il dittamo, & la calamintha: co'l tamarigio la sabina, e'l cipresso; co'l serpollo il clinopodio: con la saluia la siderite della prima spetie, l'horminio, e'l uerbasco saluatico. Conuiensi nelle foglie co'l pezzo la pitiusa: con la quercia il chamedrio, il teucrio, lo scordio, la betonica, & la siderite della prima spetie: con la ruta l'acacia della seconda spetie, la centaurea minore, il serpollo saluatico, l'ambrosia, il poligono della prima spetie, l'androsemo, la polemonia, il pepla, la paronichia, l'hipecoo, & l'apios: con l'aloe la scilla: con la maiorana il maro e'l panace Chironio: co'l solano la circea & l'halicacabo: con la rombice l'aro, la phillite, la britannica, & la bistorta: co'l rusco l'hippoglosso, & il lauro Alessandrino: con la scolopendria l'orecchia di topo della seconda spetie, & la lonchite seconda: co'l sempreuiuo minore l'aiuga del terzo luogo, & l'aristolochia clematite: co'l salcio la lisimachia: co'l meliloto il ligustico: co'l silibo il bianco chameleone, il cardo, & la spina bianca. & al sisembro si rassembra il pseudodittamo. Dalla cui dottrina, si puo molto ben conoscere qual sieno la fratellanze, le conformità, & le somiglianze dell'herbe. Il che non fia di poca vtilità à chi di questa scienza dilettare si voglia.

Differenze delle foglie ne i colori, & altre qualità.

Ritrouasi oltre à cio non poca differenza tra la foglie ne colori, tutto che non si ritrouino in queste cosi viui, & cosi apparenti, come ne fiori. Il colore nero nell'herbe non si ritroua vero: quantunque di cosi verde sturo sieno tinte alcune, che nereggiano alquanto, come sono la foglie della phillirea, del bosso, del ligustro, del solatro de gli horti, delle viole porporee, dell'osiride, del iusquiamo, & dell'una & dell'altra clematite. Et per il contrario non si ritrouano foglie cosi bianche, che si potessero rassembrare alla neue, come che di canute assai se ne ritrouino, come sono quelle del crithamo, dell'echio, del ranũcolo, dell'abrotano, dell'assẽzo, della saluia, della calamintha, del maro, del periclimeno, del papauero cornuto, del marrobio, dello stechi, del menthastro, dell'althea, del polio, del uerbasco, dell'una & dell'altra lichnide, & della mandragora mascolina: lequali tutte biancheggiano nella parte di sopra, come sono bianche di sotto quelle del rosmarino coronario, del bechio, dell'oliuo, del popolo, dell'artemisia, & di molte altre piante. Rosseggianti sono quelle del melagrano, del mandorlo, del lentisco, del terebintho, del rhu, del ciclamino, del botri, del cori, dell'androsemo, dell'asciro, della lonchite, dell'oriside, del blito, dell'amaranto, del phuco marino, dell'irione, dell'attriplice, dell'alipo, & d'alcune spetie di bietola. Lanuginose quelle del dittamo, dell'ethiopide, del verbasco, della lichnide, del gnaphalio, dell'acanthio, dell'althea, & del menthastro. Aspre sono quelle del simphito secondo, del marrobio, del fico, della saluia, del ballote, & dell'hormino. Et pungenti sono quelle della buglossa, del echio, dell'ortica, dell'eringio, del rusco, dell'agrifoglio, dell'elico, dell'atrattile, del soncho, de i chameleoni, del dipsaco, & di tutte l'altre spetie de cardi. Strate per terra sono quelle del panace, del coronopo, dell'anchusa, della mandragora, del lithospermo, d'amendue le anagallidi, della gramigna, della cinoglossa, del glaucio, della catanance seconda, del testicolo di cane, dell'onosma, del chameleone bianco, & d'ogni altra qual si voglia pianta, che non produca ne fusti, ne fiori. Acute sono quelle dell'aglio, delle cipolle, del nasturtio tanto acquatico quanto terrestre, della senape, della ruchetta, dell'iberide, del gingidio, dell'hidropepe, dell'erisimo, della clematite seconda, del thlaspi, del serpillo, del thimo, della thimbra, del sisembro, del pulegio, della calamintha, del dittamo, della dragontea, & dell'aro. della pusatilla, della flammola, & dell'origano. Amare sono la chondrilla, la cichorea, la gentiana, la ruta, l'assenzo, l'aphaca, l'abrotano, la scandice, l'aloe, il santonico, il seripho, il chamedrio, il marrobio, lo scordio, il glaucio, la chamelea, l'empetro, & la graziola, & il Parthenio. D'odore veramente aromatico sono il nardo, l'asaro, il lauro, il sisembro, la menta, il menthastro, la calamintha, il pulegio, la saluia, la lauanda, l'hissopo, la maiorana, l'origano, il thimo, il serpollo, la thimbra, il basilico, il simphito petreo, i rosmarini, il ligustico, lo stachi, il chamedrio, la bacchari, l'artemisia minore, la betonica, & quella che uolgarmente chiamano chi sclarea, chi scarleggia, chi herba di san Giouanni, & chi matrisaluia. Et alcune altre d'odorifere si ritrouano, le quali pare che habbiano acquistato l'odore da altre piante, & liquori; come la scordio dall'aglio, il trifoglio dalla ruta, & dal bitume, il citiso dalla ruchetta, la melissa dal cedro, il chamepitio dal pino, il xanthio dal nasturcio, et l'hidropepe dal pepe. Odore oltre a ciò graue si ritroua nell'assenzo, nell'abrotano, nel seriphio, nel ballote, nel polio, nell'ebolo, nel botri, nell'aristolochie, nella canape, nell'anagiri, nella galiopsi, nella mandragora, nella cicuta, nell'apocino, & nel glaucio.

Differenze, & somiglianze, che si ritrouano ne i fusti delle piante.

Ritrouasi appo questo non poca differenza tra la piante ne fusti, che esse producono, imperoche in alcune si veggono questi soli, in alcune accompagnati, & molti: in alcune ramusculosi, come parimente in chi grossi, & in chi sottili, in chi vacui à modo di canne, & in chi pieni: in chi lunghi, & in chi corti: in chi nodosi, & in chi lisci; in chi duri, & legnosi, & in chi arrendeuoli: in chi spinosi, lanuginosi, hirsuti, ruuidi, & aspri: in chi tondi, in chi quadrati: in chi sarmentosi, & in chi striſciati: in chi bianchi, & in chi rossi: in chi dritti, & in chi strati per terra, tanto è piaciuto alla natura di variare sua opera nelle piante. Piu fusti adunque da vna sola radice producono il glasto saluatico, la ptarmica, la piantagine, l'orecchia di topo, il telephio, l'aristolochie, la ruta saluatica, l'hiperico, l'elatine, la phenice,

il trago,

il trago, il ſolano ſonnifero & furioſo, il ſemprenino minore, il chameciſſo, il glauco, l'oſiride, il tithimalo paralio & helioſcopio, la thimelea, & l'heliotropio maggiore. Fuſto poi ramuſculoſo fanno la ſaluia, la ſatureia, il thimo maggiore, l'origano, l'hiſſopo, l'aſſenzo, l'abrotano, la ruta, la ſtecha, il baſilico, la maiorana, il ſimphito petreo, & tutto il reſto delle piante, che ſi chiamano ſottofrutici. Groſſo ſi ritroua nella dragontea maggiore, nel chameleone nero, nell'enanthe, nel iuſquiamo, nell'helenio; nel ſimphito ſecondo, nella perſonato, & nel ſemprenino. Et ſottile per lo contrario nell'ornithogalo, nel thlaſpi, nella polemonia, nel ranoncolo, nell'anemone, nel liguſtico, nel panace Aſclepio, nel peucedano, nell'artemiſia, nel phillo, nel cinocrambe, nel buphtalmo, nell'aliſma, nella betonica, nell'echio, nel limonio, nell'eupatorio, nella piantagine, nella chelidonia maggiore, nell'orecchia di topo, nelle ariſtolochie, nel ſeripho, nel tragorigano, nella menta, nel ſiſembro, nella liſimachia, nella ruta ſaluatica, nel cimino ſaluatico, nel delphinio, nel melanthio, nell'aparine, nel chamedrio, nello ſcordio, nel teucrio, nel trifoglio, nell'hiperico, nella ſiderite ſeconda, nell'elatine, nel pentaphillo, nell'ombilico di Venere, nella chamedaphne, nel tithimalo helioſcopio, nella thimelea, & nell'alipo. Vacui poi ſi veggono generalmente i fuſti in tutte le ſorti delle biade, de legumi, & de gli herbaggi de gli horti, & particolarmente nel phu, nell'apio montano, nel ſoncho, nell'elleboro bianco, nella gentiana, nella coda di cauallo, nel narciſſo, nel ricino, nella cicuta, nella paſtinaca, nel lathiri, nel hieracio maggiore, nel ſimphito ſecondo, nella ſpina bianca, nelle cipolle, ne porri, nell'hipposelino, nella thapſia, & in tutte le ſpetie delle ferule, & piante ferulacee, come ſono la cicuta, la mirrhide, la panacea, il laſerpitio, il ſeſeli del Peloponeſo, & parimente quelle che diſtillano il ſagapeno, il galbano, & l'ammoniaco. Nodoſo gambo ſi veggono hauere generalmente tutte le ſpetie delle biade, l'ebolo, il phu, il ciclamino della ſeconda ſpetie, la gentiana, il panace Aſclepio, il policnemone, il crateogono, la phalaride, il poligono, le code di cauallo, tutte le ferule, la cicuta, la pitiuſa, il meo, il giunco odorato, tutte le ſpetie delle canne, l'hidropepe, il liguſtico, il xiphio, & tutte quelle piante vniuerſalmente che fanno il gambo ſimile à quello del finocchio, come ſono l'elaphoboſco, l'aneto, il ſeſeli Maſſilienſe, il pirethro, lo ſphondilio, e'l peucedano. Et liſcio lo producono la dragontea, l'amphodillo, la tipha, la nimphea, la ſiderite della terzo ſpetie, il chriſanthemo, l'oconito licottono, la gentiana, l'acantho, l'aloe, l'iberide, il hiacintho, il miriophillo, & la camedaphne. Lungo vna ſpanna ſi ritroua nel chameleone nero, nel tripolio, nel hiacintho, nell'aro, nel ſeſamoide, nel dauco Cretico, nella caucalide, nel teſticolo di cane, nell'epimedio, nell'hiperico, nella ſiderite della terza ſpetie, nella centaurea minore, nell'anonide, nel cimino ſaluatico, nel hechio, nell'enanthe, nell'anthillide, nell'antemide, nel cori, nell'ocimoide, nell'achillea, nell'elatine, nel pentaphillo, nel trago, nell'agerato, nel papauero ſpumeo, nel pſillio, nell'aconito primo, nel colchio, nel ſemprenino minore, nel primo ombilico di Venere, nello ſtratiote mille foglio, nel cameciſſo, nel glauco, nella poligala, nel lauro Aleſſandrino, nel tithimalo mirſinite, paralio, helioſcopio, & cipariſſio, & parimente nella chamelea, & nella verbena. Et di due palmi lungo lo fanno la phalaride, il thlaſpi, il melanthio, la peonia, l'elleboro bianco, il cinocrambe. D'vn gombito lo producono il petaſite, la piantagine maggiore, il ranoncolo, il phu, il roſmarino, la chelidonia maggiore, la bacchari, il panace Aſclepio, lo ſpondilio, il ſatirio, l'alſine, la betonica, la faua d'Egitto, il crotamo, l'arabide, l'amphodillo, l'iberide, il xiride, l'eupatorio, il papauero ſaluatico, l'aconito della terzo ſpetie, il ſemprenino, il ſenecio; il verbaſco femina, il citiſo, il xanthio, il ruſco, la daphnoide, la chamedaphne, il lathiri, la felce della prima ſpetie, il cnico, il xiphio, l'aſciro, & la liſimachia. Et alle uolte maggior d'vn gombito lo fanno l'aliſma, il cipero, il tithimalo characia, & la pitiuſa. Et di mezo gombito l'horminio, Due gombiti alto è quello della dragontea, della gentiana, della ſpina bianca, dell'acantho, della conizo maggiore, dell'althea, del ſimphito ſecondo, dell'helenio, dell'iſatide, della glicirrhiza, della centaurea maggiore, del dipſaco, del cardo, del ſeſeli Ethiopico, della licopſide, della ſiderite ſeconda, del ſolano furioſo, del loto ſaluatico, & del cirſio. Di quattro gombiti lo produce il moli, & di tre il medio. Legnoſi, & duri ſono quelli dell'iperico, del chamedrio, del teucrio, del ſimphito petreo, dell'androſemo, dell'aſciro, della ſatureia, del thimo, dell'origano, del millefoglio, dell'eupatorio, dell'aſter Attico, dell'hiſſopo, & della ſtechade. Et vencidi, & arrendeuoli ſono quelli dell'irione, del poterio, della malua, di tutti gli ſmilaci, delle zucche, de peponi, de cedruoli, de cocomeri chiamati angurie, del lupolo, del periclimeno, della vite bianca & nera, della veccia, dell'helſine cognominata Ciſſampelo, della ſcamonea, del giunco, della tipha, dell'althea, dell'alcea, del ſolatro ſonnifero, dell'oſiride, del ruſco, & della daphnoide. Spinoſi ſono quei del dipſaco, del poterio, della agriacantha, del ſcolimo, del paliuro, dell'anonide, del rouo, del rhanno, del hieracio maggiore, & della ſtebe. Et carichi di ſpinoſa lanugine ſono quelli dell'ortica, del'echio, dell'ancuſa, della licopſide, & del bugloſſo. Hirſuti creſcono quelli del mentaſtro, dell'orobanche, dell'helenio, dell'ocimoide, dell'eupatorio, della peloſella, & del ſimphito della ſeconda ſpetie. Et lanuginoſi ſono quelli dell'acanthio, del gnaphalio, del verbaſco, della lichnide, del hechio, dell'altheo, dell'anemone, & del panace Heracleo. Et ruuidi & aſpri ſono quelli della paſtinaca, della rubbia maggiore & minore, del lupolo, dell'aparine, della bacchari, del cnico ſaluatico, della coda di cauallo, dell'ethiopide, dell'elleboro nero, del papauero ſaluatico, & parimente del cornuto. Strati per terra ſi ritrouano quelli del poligono, della peloſella, del lithoſpermo, dell'anagallide, della clematide prima, dell'holeſtio, del tribolo terreſtre, & del peplo. Quadrati li producono la ſiderite prima, l'apiaſtro, il marrobio, il ballote, il cipero, la centaureo minore, la menta, la calamintha, la bacchari, l'horminio, l'aparine, la rubbia, il chamedrio, lo ſtachi, lo ſcordio, il teucrio, la betonica, il ſimphito ſecondo, il climeno, la berbena, l'ortica, la galiopſi, l'etiopide, il loto d'Egitto, il bunio, il xanthio, l'ebulo, e'l picnocomo. Et triangolari le fanno il cirſio, & qualche volta il cipero. Biancheggiano oltre à cio quelli del moli, dell'una & dell'altra iberide, del naſturcio, del cnico, del citiſo, della cacalia, & della cinocrambe. Et roſſeggiano quelli del hieracio maggiore, del ſoncho, dell'arthemiſia maggiore, dell'hiperico, dell'aſciro, del phu, della uirgo aurea, dell'helſino, del ſenecio, del miriophillo, & dell'orobanche. Senza alcun fuſto ſi ritrouano il chamaleone bianco, la phillite, la felce, la cinogloſſa, il driopteri, il polipodio, l'onoſma, il trichomane, l'aſpleno, l'hemionite, la lichene, la paronichia, l'adianto, l'ippopheſto, & il chameſice. Dà oltre à

Forme & colori de i fiori.

cio non poco aiuto al ritrouare le piante che si ricercano, quando si sa la forma, e'l colore de fiori, che esse producono: non essendo cosi di tutte le parti loro, che piu presto la primauera, & la state si rappresenti all'occhio, che i fiori per la varietà di colori, che in essi risplende. Il perche non poca commodità è il sapere molto bene tutte queste differenze. Dico adunque che quelle piante, che producono il fiore bianco, sono come l'oxiacantha, il ligustro, l'orneoglosso, il frassino, l'arancio, le rose, tutto che rosse & incarnate si trouino: l'olino, il mirto, il ciregio, il melo, il cotogno, il pero, il nespolo, il susino, l'arbato, l'iberide, il raphano, il sisaro, la zucca, la caucalide, la ruchetta, il basilico, l'ornithogalo, il ciclamino secōdo, l'anphodillo, il capparo, il poterio, il thimo, il moli, l'aparine il giglio, il phalāgio, il trifoglio, come che questo lo facci anchora rosseggiaate, il polio, l'enanthe, il leucoio bianco, il gelsimiao, la nimphea prima, l'althea, il polignato, la clematite seconda, l'ocimoide, l'erino, l'achillea, l'belsine cognominata cissampelos, il conuolulo, il doricnio, l'ephemero della secōda spetie, lo stratiote millefoglio, il loto d'Egitto, il chamesice, il sesamoide maggiore, il narcisso, la scāmonea, la thimelea, il sambuco, l'ebolo, l'angelica, la filipendola, la flammola, la fragaria, l'imperatoria, il lilium conuallium, le mele insane, & il vencitossico. Di colore rosso sono, come quelli delle rose, tutto che in alcune hor bianco, hor incarnato, hor giallo si ritroui: de melagrani, della faua d'Egitto, della rombice, del blito, dell'aphaca, dell'aglio saluatico, dell'anemone primo, dell'argemone, dell'anagallide masculino, del papauero saluatico, del solano sonnifero, dell'onagra, e de garofani chiamati da moderni Vetonici, anchora che de gl'incarnati & varij si ritrouino. & di colore rossigno, quelli della menta, del sisembro, & dell'hidropepe. Incarnato lo produce il pha, le rose, il pesco, il mandorlo, il cedro, l'erno, la bacchari, il trifoglio, l'alcea, il periclimeno, il rhododendro, la peonia, & la gratiola. Porporeo si vede nell'asaro, nel croco, nel vitice, nella veccia, nel ciclamino primo, nel larice, nella centaurea minore, nella spina bianca, nell'origano, nel pulegio, nella saluia, nella calaminthe, nel thimo maggiore, nella saturela, nel serpollo, tutto che alle volte bianco: nel pseudomelāthio, nel chamedrio, nella lichnide, nello scordio, nel leucoio pauonazza, nel testiculo di cane, nella palma Christi, nell'onobrichi, nella betonica, nell'vno, & nell'altro simphito, come che nel secondo si ritroui alle volte bianco, & alle volte giallo: nel medio, nel gladiolo, nell'anchasa, nella licopside, nell'echio, nella siderite della terza spetie, nella verbena, nell'astragalo, nel hiacinto, nel cirsio, nella fumaria, nel bubonio, tutto che questo di dentro sia giallo: nell'antirrhino, nell'acanthio, nel glauco, nell'helleboro nero, tutto che li produca alle volte incarnati, verdi & parimente bianchi: nel sesamoide maggiore, nel ricino, nell'amaranto, nella galega, nella personata, nel xanthio, nella laurentina, nella sclarea, nel martago, nella scrofolaria maggiore, & nel geranio. Et perporei scari sono quelli delle viole, del leontopodio, dell'aquilina, della consolida regale, della cruciata, del napello; & della pulsatilla. Di colore giallo li producono il nardo Celtico, l'helenio, il corniolo, la rapa, il nauone, la lampsana, il cauolo, il crithamo, il soncho, il dente canino, il tragopogono, il cocomero tanto domestico, quanto saluatico, il pepone, la lattuga, l'irione, il ranoncolo, l'anemone secondo, il licottono, le chelidonie, il meliloto, la ruta, il hieracio, l'atrattile, il bechio, la coniza, l'hemerocalle, il leucoio aureo, la nimphea seconda, l'anagiri, l'alisma, l'hiperico, l'asciro, l'androsemo, il camepitio, la genestra, la lisimachia, l'eupatorio, il pentaphillo, il chrisocome, il chrisogono, il crisanthemo, l'agerato, il papauero cornuto, il iusquiamo, il galio, il senecio, il verbasco, il loto domestico & saluatico, il bunio, l'osiride, la coloquintida, il cnico, la verga aurea, la balsamina, la blattaria, la caltha, la cerretta, la colutea, il crespino, la daneta, l'abrotano feminino, il fior di Primauera, la numolaria, la pelosella, la potentilla, la sena, & la senape. Et gialli di dentro, & all'intorno bianchi si veggono quelli della camamilla, del parthenio, del buphthalmo, della bellide, & della cotula fetida. Di ceruleo, & celeste colore sono quelli del lino, dell'endiuia, della cicorea, della chondrilla, dell'anagallide femina, dell'orecchia di topo, della prouenca, della borragine, del melanthio, dell'eringio, della scabiosa, del morsus Diaboli, del ciano, & di quella parimente, che chiamano i moderni Trinitas. Et di colore hiacintino sono quelli della centaurea maggiore, del chamaleone nero, della cinara, & di varie & diuerse spetie di cardi. Di colore vario gli producono l'iride, il tripolio, la malua, l'euphragia, la iacea, e'l dittamo bianco chiamato da molti Frassinello. Spicato lo producono il blito, la piantagine, l'hissopo, la menta, il mentastro, tutte le spetie de gli origani, il sisembro, l'hidropepe, la saluia, la maiorana, lo stechi, la betonica, l'amarento, la virga aurea, la stechade quella che molti chiamano Consolida minore, la lauanda, & parimente il nostro spigo Italiano. Simile al giglio è quello dell'hemerocalle, del martago, dell'ornithogalo, della nimphea bianca, dell'helsine, del loto d'Egitto, del narcisso, del croco, del conuoluolo, & dell'ephemero primo. Rassembrasi alle rose quello delle mele cotogne, dell'althea, del rhododendro, della peoaia, dell'hlleboro nero, dell'aconito licottono, & del papauero cornuto. Capi fioriti simili à ricci marini fanno il chameleone bianco, & nero, la centaurea maggiore, il crocodillo, la spina bianca, il dipsaco, la spina Arabica, il poterio, l'acanthio, la cinara, la leucacantha, l'attrattile, il cnico, & tutte l'altre spetie di cardi. Moscosi sono quelli del lauro, della vite saluatica, del tamarigio, dell'erica, del ligustro, dell'olino, della quercia, del castagno, del corniolo, delle clematite seconda, & del galio. Ridotti in ombrella sono quelli del meo, del sisaro, del crithamo, della caucalide, dell'origano, della panacea, del ligustico, della pastinaca, seseli, del sisone, dell'aniso, del caro, dell'anetho, del cimino, dell'ammi, del coriandro, dell'apio, dello smirnio, dell'elaphobosco, del finocchio, del dauco, del pirethro, del rosmarino, dello sphondilio, della ferola, del peucedano, del laserpitio, del sagapeno, del galbano, de'l ammoniaco, dell'achillea, del chrisocome, dell'agerato, della cicuta, del stratiote millefoglio, della mirrhide, dalla thapsia, del sambuco, dell'ebolo, dell'angelica, della filipendola, dell'imperatoria, & di quella pimpinella, che per puzzar di becco chiamano alcuni sassifragia hircina. A modo di balaustio sono quelli dell'asaro, del hiosciamo, del cisto, et dell'arbuto. Et racemosi sono quelli del botri, dell'ambrosie, dell'anagiri, del crespino, dell'ortica, della lunaria minore, dell'hippophae, del lupolo, & dell'epithimeo. Lanuginosi diuentano quelli di tutti i cardi, del soncho, della barba di becco, della centaurea maggiore, d'amendue i chamaleoni, del hieracio, del senecio, & del cirsio. Et hanno forma di stella, & di Sole quelli dell'eringio, dell'aster Attico, della camamilla, del parthenio, del buphthalmo, del bellide, del dente di cane, dell'hiperico, del cinquefoglio, dell'endinia,

Differentie, & somiglianze de semi, & de frutti.

l'endiuia, & del ciano. Puossi appo questo ritrouare le vere piante, attendendo molto bene al seme, & parimente al frutto, ch'elle producono. Et però non puo se non essere molto gioueuole di saper le differenze, le somiglianze, & le forme & de semi, & de frutti. Et così dico, che racemosi frutti fanno il terebintho, il lentisco, il rhu, il crespino, l'oxiacantha, la vite nera, la vite bianca, il ciclamino secondo, l'hedera, il periclimeno, il solatro hortolano, & furioso, la dragontea, l'aro, la smilace aspra, il policnemone, & l'hippophae. Et racemoso seme producono l'artemisia, l'ambrosia, il botri, & l'ortica nostrana, la mercorella femina, l'hidropepe, & il ricinio: & acinoso l'asaro, e'l tasso. Ne sono dissimili da gli acini dell'vua, quello dell'halicacabo, dello asparago, del rusco, del lauro Alessandrino, & della fragaria. Follicolare è quello del frassino; del rhanno, tutto che questo sia simile al fusainolo da filare: del nasturcio, del thlaspi, & dell'androsace. Et folliculari à modo di squame, sono quello della gentiana, del cimino saluatico, dell'atriplice, dello spondilio, dell'enanthe, della ferola, & della thapsia. Frutti simili alle pine producono il pezzo, il larice, & il cipresso. Et bacche producono simili alle oliue, il lauro, il giuggiolo, il cornolo, il rosaio, & il cappare: & lunghette, & piu picciole dell'oliue, il mirto, la thimelea, il poligonato, & la aureola. Tonde poi le producono il ligustro, il ginepro, l'hedera, il periclimeno, il licio, il cedro, l'oxiacantha, & la sabina. Fanno oltre à ciò il frutto, & parimente il seme serrato in baccelli, l'acacia, l'anagiri, la genestra, le silique, la cassia nera, il dorienio, l'apocino, la staphisagria, i ceci, le faue, le lenticchie, i fagiuoli, i lupini, i piselli, l'eruo, la fena, lo smilace de gli horti, la medica, l'aphaca, la veccia, la peonia, il leontopetalo, il xiride, il solatro sonnifero, & l'aconito della terza spetie. Rinchiuso in uesciche è quello dell'halicacabo, della coluthea, del colchico primo, & del staphilodendro: & in cornetti hor diritti, hor ritorti, il fiengreco, il loto saluatico, le rape, i nauoni, il raphano, la lampsana, la brassica, la ruchetta, la senape, l'erisimo, la circea, il leucoio, l'hedisaro, e'l papauero cornuto. In capi lo producono la faua d'Egitto, l'anemone, l'argemone, il melanthio, l'ocimoide, il papauero domestico & saluatico, il hiosciamo, il lato d'Egitto, & il xiride: & in piccioli capitelli simili à i bottoni il lino, la ptarmica, il ciminò saluatico, lo sparganio, il psillio, il verbasco, la scrofolaria, l'isopiro, il ricino, il tithimalo paralio, & l'helioscopio. In nappa lo fanno il porro, l'ampeloprasо, lo scorodopraso, le cipolle, & similmente l'aglio. In ombrella la producono tutti i panaci, tutti i seseli, il ligustico, tutte le spetie dell'apio, l'aniso, il caro, l'anetho, il cimino domestico, l'ammi, l'elaphobosco, il dauco, lo sphondilio, il peucedano, l'helichriso, la cicuta, la thapsia, il coriandro, lo smirnio, il finocchio, il pirethro, la ferula, l'achillea, l'agerato, la stratiote millefoglio, il sambuco, & l'ebolo. Spicato si vede nell'origano tanto saluatico quanto domestico, & parimente nell'amaraco. Simile à quello del papauero è il seme del foglio, della nimphea bianca, del hiosciamo, del loto d'Egitto, del peplo, del peplio, & del chamesice. Et simile al pepe è quel del licio, & del vitice. Compresso, & ritondo come sono i lupini, è quello della malua, dell'althea, dell'alcea, & della smilace liscia. Rassembrasi à quello dell'epithimo quel dell'apio, al gioglio quel della phenice, à quel del leucoio quel del chamecisso, à quel della saluia quell'hormino, alle noci quel del tithimalo marsinite. Ricciuto à modo di lappola è quello dell'eupatorio, dell'aparine, dell'helsine, del xanthio, & della cinoglossa volgare. Come testa di vipera lo fa l'echio, & come testa di vitello l'antirrhino. Appuntato è quel del trago, dello spinace, & del tribolo. Simile al fiengreco è quello del miagro, & parimente del loto saluatico. Conformasi con quello del finocchio quel del ligustico, del sisone, della cicuta, del cimino, & del caro, & con quel dell'aniso quel dell'apio, & dell'ammi. Seme di cnico si vede nella centaurea maggiore, in ambedue i chamaleoni, nella spina bianca, & Arabica nell'atrattile, miglio è quello della cetrea, del crateogono, del panico, del sisamo, del lithospermo, quantunque sia questo piu grosso nella cinara, nel medico, nell'helleboro nero, nel cardo santo, & quasi generalmente in tutte le spetie di cardi. Eguale al della phalaride, del loto d'Egitto, & del sesamoide. Et simile à quel dell'eruo è quello della catanance, del tithimalo paralio, & dell'aphaca. Simile quel del marrobio quel del ballote, del clinopodio, della siderite prima, & del picnocomo. Et rassembrasi à quel del rosmarino quel del crithamo, come al seme del lino quel del satirio erithronio, & d'vna spetie d'ortica. Come una coda di scorpione è quello dello scorpioide: & simile à i porri lunghi, che nascono ne corpi humani chiamati verruche, quello dell'heliotropio minore. Serrato dentro in frutti carnosi tanto de gli alberi, quanto dell'herbe, è quello delle mele, delle cotogne, delle pere, de cedri: de limoni, de gli aranci, de melagrani, delle nespole, delle zucche; de peponi, de cedriuoli, de cocomeri, della coloquintide, delle balsamine, della mandragora, delle mele insane, dell'aristolochie, & dell'halicacabo. Minuto è quel della ruta, dell'iberide, del cipresso, della circea, del psillio, della mandragora, del apios, del tinocrambe, del papauero, del hiosciamo, & del basilico. Biancheggiano oltre à ciò nel colore quel del dauco, del rosmarino, della circea, della lattuga, del papauero domestico, & sesamo, delle zucche, de peponi, de cocomeri, del sisamo, del lithospermo, & della phalaride. Come rosseggiano il frutto dell'oxiacantha, del terebintho, del cedro, del corniolo, del giuggiolo, del rosaio, del melagrano, dell'arbuto, del tasso, & del ciregio. Et rosseggiano parimente il seme dell'asparago, dell'halicacabo, del rusco, del lauro Alessandrino, della rombice, della dragontea, della vite nera, dell'aro, dell'acanthio, della peonia, del xiride, della grana de tintori, del trago, del giunco, della milace aspra, del chamedaphne, & del sesamoide. Et di colore sanguigno tinge le mani quel dell'hiperico, dell'androsemo, & dell'ascira. Nere oltre à ciò è il frutto del ligustro, della phillirea, del licio, del mirto, & dell'oliuo: & nero parimente si vede essere il seme del basilico, della barba di becco, del porro, dell'aglio, delle cipolle, dell'ampeloprasо, dell'hiacintho, del scorodoprasо, dell'ophioscorodo, della saluia, della ruta, dell'hormino, del ligustico, del seseli Ethiopico, del sisone, dell'hipposelino, dello smirnio, del melanthio, del phalangio, della rubbia, della siderite prima, del verbasco, della laureola, del cocomero saluatico, & del narcisso. Lungo poscia è quello del seseli Massiliense, del ligustico, del sisone, dell'hipposelino, del cimino, del narcisso, & del finocchio. Quadrato è quello del seseli Massiliense & del rosmarino: & triangolare quello della staphisagria, & del lathiri. Doppio lo produce il tordilio, l'aliso, l'ethiopide, & la mercorella della seconda spetie. Acuto è quello del porro, della cipolla, dell'aglio, dell'ampeloprasо, del scorodoprasо, del pepe, della senape, del nasturtio, dell'erisimo, dello struthio, del ciclamino secondo, della dragontea,

dell'origano, del panace Heraclio, del seseli Massiliense, del tordilio, dell'aniso, dell'hipposelino, del finocchio, del pirethro, del peucedano, del Cardamomo, della clematite seconda, della smilace aspra, del thlaspi, dell'hidropepe, della ptarmica, dell'aro, del lepidio, del ligustico, del sisone, del caro, dell'ammi, del smirnio, del dauco, del rosmarino, del melanthio, del xiride, dell'iberide, & di quel siliquastro che chiamano pepe Indiano. Odorato appo questo è quello di tutti i cardamomi, del panace Heracleo, del meo, del caro, del balsamo, del panace Asclepio, del ligustro, dell'hipposelino, dello smirnio, del finocchio, del dauco, della pastinaca salvatica, del melanthio, dell'isopiro, del bunio, dell'origano, dell'ammi, & del rosmarino. Amaro poscia è quel del seseli Ethiopico, di tutti gli assenzi, dell'abrotano, del chamecisso, della gentiana, & del sesamoide: & duro molto è quello dell'asparago, del periclimeno, & del rusco. Delle quali tutte cose, chi si farà ben capace, & ben dotto, si potrà senza alcun dubbio promettere di poter riuscire in questa nobilissima facultà intelligentissimo. Ma per non lasciare alcuna cosa à dietro, che in questa materia sia utile, ò necessaria, è da sapere, che la natura madre di tutte le cose, n'ha create tra esse molte & molte, in cui tra l'una & l'altra si ritroua sensatamente & concordia, & discordia grandissima. Et però non senza gran stupore si fanno alle volte considerare le operationi, & gli effetti stupendi loro, percioche non è cosa in tutte le attioni della natura piu marauigliosa di questa, ne che piu si desideri di sapere.

Concordia & discordia di molte cose pertinenti alla materia de semplici.

Onde non m'è parso fuor di proposito di scriuere sopra ciò alcuna cosa, & massimamente di quelle, che s'appartengono alla materia de semplici. E' adunque da sapere, che tanto odio si ritroua tra la quercia, & l'olivo, che non solamente piantandosi l'un di questi alberi nella fossa, onde sia stato stirpato dalle radici l'altro, non v'alligna ne mai vi vive, ma s'ammazzano l'un l'altro, quando si ritrouano piantati molto vicini. Ne minor inimicitia è tra'l cavolo, & le viti, essendosi da molti osservato, che le viti, à cui fu già piantato il cavolo vicino al piede, si sono per loro stesse discostate da esse per buono spatio di terreno. Et però non è marauiglia se tanto si lodi il cavolo per l'ebbriachezza, & che così cotidianamente l'usino i Tedeschi ne cibi per rompere la forza del vino. Del cavolo poi non sono manco nimici l'origano, la ruta, e'l ciclamino, che esso si sia delle viti, vedendosi, che piantato appresso à qual si voglia di queste piante, in breve tempo casca, & si corrompe. La scilla è tanto nimica delle malie, de venefici, & de gli incantesimi, che attaccata sopra la porta principale della casa, secura gli habitatori da tutte le ingiurie di quelli. Et però dissero i dottissimi inuestigatori delle cose naturali, che tutte le piante, à cui cresca appresso la scilla, non solamente sono secure da ogni nocumento & di mala aria, & d'animali, ma diventano ogn'hor piu belle, & piu fruttifere. La ferula à gli asini è gratissimo cibo da pascere, & conferisceli molto al nutrimento, mangiandosi ella da cavalli, & da buoi, in breve tempo gli ammazza: come che anchora gli huomini la mangiano senza timore alcuno, quando ella spunta di terra. I fiori del rhododendro, & parimente le frondi sono mortifero veleno à muli, à cani, à gli asini, & à molti altri quadrupedi: & nondimeno mangiate da noi ne deliberano da morsi de velenosi animali. La cicuta mangiata ammazza gli huomini, & parimente le bestie: & nondimeno gli stornelli senza nocumento alcuno se ne mangiano il seme. I cocomeri, che noi chiamiamo cedruoli, sospesi mentre che sono attaccati alla pianta sopra l'acqua, si dilungano marauigliosamente verso quella: & sopra l'olio, si ritirano di sorte in se stessi, che si torcono in dietro à modo d'uncino, tanto amano essi quella, & hanno in odio questo, come cosa universalmente nimica di tutte le piante, che si seminano: per vedersi, che ogni pianta seminata, che s'unga con olio, agevolmente si secca, & si perde. & però non è marauiglia, se tutti gli alberi, che con il frutto producono l'olio, non accettano gli innestiri de gli altri, come fanno molti, che non producono ne olio, ne ragia. Onde s'è molte volte veduto quercie, che producono le pere, platani che fanno mele, mirti che hanno melagrani, & oxiacanthe le nespole: come che i pini, i larici, i pezzi, gli abeti, & i cipressi, non mai sieno stati veduti con altri frutti, che con i proprij. Probibiscono la grandine, & parimente i fulmini la pelle dell'hiena, del crocodilo, dell'hippopotamo, & del vitello marino. Ne tocca il fulmine il lauro, ne il fico. I fichi salvatichi primaticci attaccati à gli alberi de domestichi, à cui sogliono cadere i frutti, avanti che si maturino, non solamente prohibiscono, che non caschino, ma gli conservano fino che che si maturano. L'apio tanto piu presto cresce ne gli horti, quanto piu si calpestra, tutto che l'altre piante faccino il contrario. Diventano teneri da mangiare i galli, quando prima scannati s'appiccano ad un albero di fico. Et conservansi le carni fresche lungamente, quando se gli ficca dentro un chiodo fatto di rame. Ne mai si putrefanno (come che seccare si possano) i corpi ammazzati dal fulmine. & però ignorante fu tenuto quel poeta, da cui fu scritto, che Phetonte cascato dal cielo per la percossa del fulmine, si putrefece in certe valli. Tutto che maggiore miracolo sia, che dando il fulmine in una borsa, ò cassa, ove si conservi l'oro, lo risolve in fumo senza punto guastare la borsa, ò la cassa: come medesimamente toccando una botte di vino consuma tutto il vino senza rompere il vaso. Ma che maggior miracolo è Martia tra le Romane donne percossa dal fulmine essendo gravida, visse senza alcun danno, quantunque il fulmine le ammazzasse il figliuolo nel proprio ventre. La menta messa nel latte, non lo lascia apprẽdere. Tocche le morene pesci con la ferula subito si muoiono: & tocchi gli scorpioni co'l delphinio, con la lichnide salvatica, ouero mente con la radice dell'aconito pardalianche, diventano di tal sorte stupidi, che paiono essere piu morti, che vivi. Et nondimeno toccandosi poscia con le radici dell'helleboro bianco subito racquistano il vigore, & le pristine forze. Il succo della cotula fregato alle mani non lascia trafiggere le api, ne le vespe. Il che fa parimente la malva pesta con olio, & unta alle membra del corpo. La radice della polemonia portata adosso non lascia trafiggere chi la porta da gli scorpioni: & se pure sono trafitti, non gli nuoce. Tanto odio si ritroua tra le canne, & la felce, che legandosi un pezzo di canna al vomero dell'aratro, quando si coltiuano i campi, disperge tutta la felce, che vi si ritroua. Ma ben amicitia per il contrario si ritroua tra le canne, & gli asparagi, vedendosi, che seminati ne canneti, vi allignano marauigliosamente: come fanno anchora le viti, che s'impergolano in su gli olmi, & in su gli oppi, per essere elle di questi alberi amicissime. E' parimente grande amicitia tra'l mirto e l'olivo, & tra l'olivo, e'l fico, godendosi tra loro d'essere compagni. Strangola l'orobanche con la sola presenza i legumi: & le noci metelle ammazzano mangiate piu particolarmente i cani, che ogni altro animale. Le cimici delle lettiere inghiottite vive, non solamente cacciano la febbre quartana, ma conferiscono

utilmente

vtilmente ne morſi de gli aſpidi. Le martore, le faine, & le donnole non toccano le galline, che ſieno vnte co'l ſucco della ruta, & le volpi non toccano quelle, che habbiano mangiato il polmone di volpe. Mettendoſi vn ramo di faggio auanti alla vipera, ſubito ſi ferma, & reſta come attonita. il che parimente interuiene, quando ſi percuote, quantunque leggiermente, con la canna. Placaſi l'elefante furioſo, & corrucciato ſolamente con la preſenza d'vn montone: ne ſi ritroua coſi ferociſſimo toro, che legato ad un'albero di fico, non diuenti manſueto. Tira la calamita valoroſamente à ſe il ferro: il che non fa poſcia, quando ſi frega con l'aglio, ſe già dipoi non ſi rifrega con ſangue di becco. Il ſuccino leua di terra la paglia, & i fiſtuchi: il che ſe gli vieta, quando s'unge con olio. I caualli morduti dal lupo diuentano piu veloci nel corſo, & più potenti nel generare: & nondimeno calcando le pedate de lupi gli s'adormentano, & gli ſtupidiſcono le gambe. Le carni pecorine vcciſe da lupi ſon ſempre nel mangiarle piu tenere, & piu trite dell'altre: quantunque la lana delle pelli loro generi teſſuta ne panni i pedocchi. Teme il leone ferociſſimo animale marauiglioſamente la preſenza del gallo, & molto piu ſe lo ſente cantare. I pulcini non temono vno elephante, vn bue, ne vn cauallo: & vedendo poſcia l'ombra del nibbio, che vola per aria, fuggono alla madre con non poco ſpauento. Come parimente fanno le pecore, & gli agnelli, quando veggono il lupo: il quale toccando la cipolla ſcilla, ſubito diuenta ſtroppiato. Coperti i cani dell'ombra dell'hiena, diuentano ſubito mutoli, & non poſſono abbaiare, ne poſſono mordere i cani, tutto che mordaciſſimi ſieno, chi porta ſeco la lingua di quella. Gittandoſi il polipodio ſopra i granchi, in breue ſpatio gli fa gittare via la ſcorza de piedi, & parimente le vgne. Portano le cicogne ne i lidi loro le frondi del platano, per eſſere elle molto odiate da i pipiſtrelli. Le rondini vi portano l'apio nimico delle barbeggie, & delle tignole: & parimente della chelidonia maggiore, per riſanare gli occhi de polli loro. Le colombe vi portano le frondi dell'alloro, gli ſparuieri il hieracio, i corbi l'aro, l'vpupe l'adianto, le cornacchie la verbenaca ſupina, i tordi il mirto, le pernici la canna, l'ardeole il caro, l'aquile il callitrico, la lodola, la gramigna, & il viticc i cigni, contra à diuerſi inſulti ò d'animali, ò d'altro, che dar danno gli poſſono: tanto miracoloſo è l'inſtinto di natura, che ſi ritroua & ne gli vccelli, & ne quadrupedi intorno alle virtù occulte delle coſe. Godeſi il gatto di fregarſi, & di trauolgerſi nell'herba, che da cotale effetto ſi chiama Gattaria. Amano i ranocchi i giunchi, il ranoncolo, & la ſlebe. Le teſtuggini, & le cicogne l'origano, & i ſerpenti il finocchio, per ricuperare la veduta. Mangiando il leone vna ſimia, ſi libera infallibilmente dalla febre. Come ſi curano in Candia co'l mangiare del dittamo i cerui, & le capre ſaluatiche dalla ferita del cacciatore, rigittando la ſaetta per l'isteſſa piaga. Diuorano gli orſi le formiche contra il veleno della mandragora, che ſi mangiano: come paſcendoſi di frondi d'oliui ſaluatichi, ſi curano gli Elephanti dal veleno di chameleonti animali preſi ne cibi. L'anatre, l'oche, & gli altri vccelli d'acqua medicano i morbi loro con la ſiderite: come le galline con la vetriuola, le gru con i giunchi, le pantere con lo ſterco humano, i cignali con l'hedera, & le cerue con la cinara. Cacciano oltre à ciò i medici la cholera fuori del corpo co'l reubarbaro, con la manna, & con la ſcammonea: la flemma con la coloquintida, & con il turbit: & la melanchonia con l'elleboro. Amazzano i veleni con theriaca: curano l'infirmità de gli occhi toccandoli co'l ſaphiro, & con l'anthrace: cacciano l'ebriachezza con l'ametiſto. Conſtrengono i fluſſi del ſangue co'l diaſpro: & la libidine, & la luſſuria co'l topatio, & parimente co'l vitice. Caccianſi le formiche con l'ali del pipiſtrello, & col cuore della vpupa i ſerpenti co'l fumo delle ſcarpe vecchie: & le barbeggie, & le farfalle co'l fegato del becco. Tocca la torpedine peſce cō mano, ò cō haſta ſubito fa ſtupidire ogni valido braccio. Ammazza la catablepha ciaſcuno, che rimira con l'occhio, tutto che fuſſe ella vn miglio lontana. come ammaliano, & fanno mal d'occhio alcuni lodando, ò rimirando la gente. Meſcolandoſi le penne di qual ſi voglia augello con quelle dell'aquila, in breue tempo ſi corrompono, & guaſtano: come ſi rompono le corde de liuti, & delle lire, quando tra eſſe vna ſola pure ſia di budel di lupo: & come crepano ſonandoſi tutti i tamburi, quando tra eſſi ſe ne ſuona pure un ſolo, che ſia fatto di pelle di lupo. Tanto è'l ualore della muſica de ſuoni, & il ſaltar de balli contra al ueleno delle Tarantole, che in breue tempo ſana i morduti da eſſe. Et tanta è la uirtù de Marſi, & de Pſilli contra à ſerpenti, che ſolamente toccandoli gli ammazzano. Meſſo l'olio roſado nel naſo d'un toro, ſubito lo fa uertiginoſo: & la pietra Thracia meſſa nel fuoco con non poca marauiglia leua le fiamme, quando ſi bagna con acqua, & ſpegneſi poſcia con l'olio. Et queſto baſti per hora intorno à queſta materia, percioche attendendo io alla breuità del dire non poſſo ſe non tralaſciare molte altre coſe, che qui ſi conuerrebbono.

Augelli, & animali, che per natura conoſcono la uirtù di diuerſe piante.

Della Iride. Cap. I.

LA IRIDE ha preſo il nome dalla ſembianza, che ha con l'arco celeſte. Fa le foglie ſimili al gladiolo, ma maggiori, piu larghe, & piu groſſe. Fa i fiori nelle ſōmità de fuſti diſtanti di pari ſpatio l'uno dall'altro, piegati, & varij: imperoche ſi ueggono di bianco, di uerde, di giallo, di purpureo, & di ceruleo colore. Et però per eſſer di diuerſi colori pare rappreſentino vna certa imagine dell'arco celeſte: onde ha riportato l'Iride il nome. Le radici ha nodoſe, ſalde, & odorifere: le quali ſi cōſeruano tagliate in pezzetti, & infilzate ī un filo, & attaccate à ſeccar all'ombra. La migliore è l'Illirica, & la Macedonica: & di queſte quella è piu lodata, la cui radice è piu dēſa, piu corta, & piu dura da rōpere, roſſetta, odorifera, & al guſto amara, di ſinceriſſimo odore, di modo che nō puzzi pūto di muffa, & che nel peſtarla fa ſtarnutare. La ſeconda in bontà è quella di Libia, di colore biancheggiante, & che al guſto è amara. Tutte queſte, ſe bene nell'inuecchiarſi ſi tarlano, diuentano nondimeno piu odorifere. Hanno tutte calda, & ſecca natura, & ſono molto utili alla toſſe, eſtenuano gli humori del petto, che difficilmente ſi ſcreano. Purgano gli humori flemmatici groſſi, & i cholerici, preſone il peſo di ſette dramme con acqua melata, prouocano il ſonno, & le lagrime,

& medicano i dolori del corpo. Beonsi con aceto alle morsure de gli animali velenosi: giouano à difettosi di milza, & à gli spasimati, & al freddo, & tremori, che vengono nel principio delle febbri: sono vtili al flusso della sperma: & beuute con uino, prouocano i mestrui. La decottione loro s'applica alla natura delle dõne, per mollificarui le durezze, & per aprirui parimente l'oppilationi. Fassene con giouamento cristeri alle sciatiche, & mettesene nelle fistole, & nell'vlcere cauernose per incarnarle. Le radici, messe alla natura delle donne con un poco di mele, prouocano il parto, & cotte, & impiastrate, mollificano le scrophole, & altre posteme dure. Secche, riempiono la concauità delle vlcere: & aggiontoui mele, le mondificano. ricuoprono di carne l'ossa scoperte. Impiastransi vtilmente nel dolore del capo con olio rosado, & aceto. Mescolate con helleboro bianco, & due parti di mele, spengono le lentigini, & tutte le macchie del volto causate dal Sole. Mettonsi ne i pessoli, ne gl'impiastri mollificatiui, & ne medicamenti, che si fanno per le lassitudini. Sono vniuersalmente in ogni cosa in grande uso. 20

IRIDE DOMESTICA

IRIDE SALVATICA.

LA IRIDE in somma è di due spetie, domestica cioè, & salvatica. La domestica nasce per tutto nelli horti con foglie simili a vna spada, strisciate & nella sommità appuntate. Produce il gambo liscio, tondo, & nodoso, dal quale nella sommità nascono certi ramoscelli, da cui escono i fiori di colore delle viole, quantunque dentro nel mezzo risplendono di vari & diversi colori. Quindi nascono poi alcuni capi non molto grandi, simili à quelli del Gladiolo: ma alquanto piu grossi, ne i quali si contiène il seme, come di sesamo: Dal che si conosce l'error manifesto di coloro, che non vogliono, che l'Iride produca seme alcuno. La radice ha ella biancheggiante, soda, & nodosa, dalla cui parte inferiore escono altre copiose radicette picciole & sottili, come nella Valeriana maggiore. le quali con tutto il resto della radice, sono odorate, acute, & amarette. La Salvatica è di due spetie, una, che per il piu nasce in luoghi sassosi del tutto simile alla domestica, dall'esser ella in fuore in tutte le sue parti minore. La salvatica è similmente di due spetie: delle quali l'vna è simile alla domestica, ma di foglie, di fiori, di fusto, & di radice alquanto minore. L'altra ha le foglie simili alla gladiola, ma alquanto piu lunghe: la radice legnosa, sottile, & nodosa, di colore rossigno, & senza

Iride, & sua essaminatione, & sue spetie.

 odore:

VN'ALTRA IRIDE SALVATICA.

odore: il fusto ha ella breue, & il fior di tutte le altre minore, d'odore di chrisomele, che noi chiamiamo bacoche. E fatto questo fiore di nuoue foglie, di porporeo colore, nelle estreme parti di sopra per tutto lineato di giallo. Pensano alcuni, che questa sia la vera Illirica, stimando che la Illirica, & la Italiana, non solamente sieno differenti di bontà, ma di forma anchora. Nella opinione de quali anchora che da prima lo sia largamente concorso; ho nondimeno di poi conosciuto esser altrimenti: percioche parmi esser chiaro, che la Illirica si preferisca alla Italiana, non perche ella sia di spetie differente da quella, ma perche nel clima, & nel terreno di quel paese; nasce ella nelle facultà sue molto piu valorosa, come interuiene nell'assenzo; che nasce in Ponto: nell'acoro di Colchide, & di Galitia: nel cipero di Soria, dell'Isole chiamate Cicladi: nel costo d'Arabia: nel croco del monte Corico: nella mirrha de Trogloditi, & de Minei: & in molti altri nobili medicamenti, iquali per particolar virtù de luoghi, oue nascono, si prepongono à tutti gli altri. Del che fa testimonianza Galeno nel primo libro de gli antidoti, con queste parole. Tutti coloro, che han fatto la professione dell'herbe, hanno concordeuolmente scritto, che quella è ottima Iride, che nasce in Illiria: quello ottimo 10

petroselino,

petrosellino, che si porta di Macedonia: come è anchora ottimo l'asphalto di Giudea, & parimente il balsamo, & altri medicamenti, lodati per spetial dote de luoghi, oue nascono, come diremo, quando particolarmente scriueremo di ciascuno. Scrisse auanti Galeno il medesimo Theophrasto al VII. capo IX. libro dell'historia delle piante, cosi dicendo. Non ritrouerai in Europa altro eccellente, che la Iride, la qual nasce ottima appresso a gl'Illirici, non però uerso il mare, ma fra terra, & spetialmente in quella parte, che rimira al Settentrione. Il perche è differenza da luogo à luogo, di modo che l'un luogo piu de gli altri produce le cose migliori. Dal che si conosce, che la Iride d'Illiria non è differente dalla nostra di spetie, ne di forma, ma solamente di uirtu: in cui si ritroua di tutte l'altre piu eccellente. La domestica (secondo il mio parere) non d'altronde ha hauuto origine, che dalla saluatica, come infinite altre piante, le quali non solamente con la coltura s'addomesticano, ma diuentano in ogni lor parte piu grosse, & maggiori. Piantasi già ne gli horti anchora quella spetie di saluatica, la qual produce (come habbiamo detto) fiori, & foglie minori di tutte, per l'amenità, & grato odore de suoi fiori, & parimente per il diletto, che sempre ci apportano le cose nuoue. di modo che hormai hauremo tante spetie di domestica, quante di saluatica. Nasce l'una & l'altra spetie di saluatica abondantissima nel contado di Goritia nel monte Saluatino, & parimente in su'l Garso tra sassi, di commendabile odore, quantunque crescano ancora in campagna non lungi dalla riua del Lisonzo. Enne oltre alle predette una spetie di domestica, che produce il fiore di notabile bianchezza, la cui radice non è longinqua molto d'odore dall'Illirica: & un'altra che produce il fior giallo. Questa ho veduta io in Boemia in molti luoghi nelli horti & quella altra in piu luoghi di Toscana, ne voglia che si dia a credere alcuno, che quella del fior giallo sia l'Acoro uolgare; imperoche è ella una propria spetie d'Iride, come dimostra la forma de fiori, & il colore, delle radici. Sono alcuni, che uogliono, che ogni sorte de Iride sia saluatica, & che nissune si possa chiamar ueramente domestica, per hauere scritto Theophrasto al VII. capo del nono libro dell'historia delle piante, che la Iride non ha bisogno di coltura niuna, ma secondo il parer mio costoro s'ingannano: imperò che in questo luogho non intende Theophrasto se non della Illirica, la quale essendo prodotta dalla natura per particolar uirtù di quella regione, & di quella aria di tutta bontà, non ha bisogno d'essere altrimenti coltiuata. Oltre à ciò essendo chiaro a ciascuno che la Iride si ritroua per tutto domestica nelli horti, & ne i giardini bella, grande, grossa, & formata, & parimente saluatica ne i monti, & fra i sassi alla foresta con foglie, & fiori minore assai della domestica, con radici molto piu sottili, piu aride, & piu breui, non deue parer però fuor di proposito, ne di ragione, che habbiamo posto l'imagine d'amendue; & massimamente essendo chiari, che non solamente per l'autorità, che si ha da Marcello antichissimo medico al XXIIII. capo del suo volume, che gli antichi hanno fatto particolar memoria della saluatica. Il che conclude, che vi douesse esser anchora la domestica. Ma ancora per l'autorità, che se n'ha da Galeno al x. lib. delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi, doue descriue alcuni remedi d'Asclepiade per i calculosi, ne i quali fa particolar memoria dell'Iride saluatica. Et Plinio al XI. capo del 27. libro compara le foglie del medio a quelle dell'Iride domestica. Fece dell'Iride memoria Plinio al VII. capo del XXI. libro con queste parole. Lodasi la radice dell'Iride solamente per l'uso de gli vnguenti, & della medicina. L'elettrissima nasce in Illiria, & quiui non nelle maremme, ma ne i luoghi saluatichi di Drilone, & di Narona. Il che pare trascriuesse egli da Nicandro. Appo questa è quella di Macedonia, la quale è lunghissima, bianca, & sottile. Il terzo luogo ha l'Aphricana, maggiore di tutte, & amarissima al gusto. La Illirica anchora è di due spetie: una che per esser simile al raphano, si chiama raphanite, la quale è ancora la migliore: l'altra si chiama rhizotomo, rossigna. Et al XX. capo del medesimo libro: La Iride rossa (diceua) è migliore della bianca. Nel che pare, che manifestamente si contradica, per hauer detto prima, che la raphanite, la quale è bianca, sia miglior di quella di color rossigno, chiamata rhizotomo. Dioscoride prepone a tutte la rossigna, come è la rhizotomo di Plinio. Ma è però d'auertire, che non ogni Illirica è buona, ma quella solamente (come insieme con Theophrasto scriue Plinio) che nasce in luoghi saluatichi fra terra. perciochè quella delle maremme si vitupera, per esser troppo pregna d'humidità: il che causa poi, che nel seccarsi non resta soda, ma fiappa, & vizza. Il succo, che in Italia à tempi nostri si dà a gli hidropici, si caua dalla nostra, perche d'Illiria non ci si porta altrimenti, che secca. Scalda l'Iride, & disecca nel secondo grado, ouero nel principio del terzo. Et oltre alle facultà assignatele da Dioscoride, ne ha anchora dell'altre di non poco valore. Imperoche si ritroua, che masticata fa buon fiato, & che lauandosi la bocca con la sua decottione, alleggerisce i dolor de denti. E' oltre à cio digestiua, astersiua, resolutiua, lenitiua, aperitiua, mondificatiua, & solutiua. La radice trita in poluere; & messa ne gli vnguenti delle ferite, le incarna. Il succo spremuto delle radici fresche, beuuto purga la colera rossa, la flemma, & l'acquosità de gl'hidropici, & prouoca applicato l'hemoroide. La radice medesima poluerizzata, & beuuta con aceto, uale uniuersalmente contra à tutti i veleni. Il succo tirato per il naso, purga il ceruelo dalla flemma, nuoce nondimeno allo stomacho, & però non si suol dar mai da i periti & dotti medici, se non accompagnata con oximele & spica Indiana. Fassi del succhio delle radici dell'Iride vno lettuario molto gioueuole alli hidropici pigliandosene ogni mattina da digiuno mezza oncia. Prendesi adunque per ciò fare di succhio di radici d'Iride dramme noue: di galanga, di zedoaria di diascuna dramme sei, di cinnamomo, di garofani, di ciascuno dramme quattro & mezza; di Soldanella oncia una & mezza, di mele spiumato quanto basta per far lo Elettuario. Oltre aciò fassi vno impiastro con la poluere della radice dell'Iride molto gioueuole al tumore & dolore de testicoli in questo modo: Farina di radici d'Iride oncia meza: cinnamomo dramme due, & altretanto anetho: cō un poco di zaffarano. Incorpora con uino bianco & distendelo caldo sopra un pezzo di scarlatto, & mettelo sopra al male. Le radici secche messe fra le uestimenta nelle casse danno loro buonissimo odore, & non ui lasciano generar le tignole. Beuta la decottione della radice apre le oppilationi causate da humori grossi, & caccia fuore i uermini del corpo, prouoca la orina, & caccia fuora le pietre delle reni: Dassi con giouamento al trabocco di fiele, imperoche fa sudare & netta il corpo dalla giallezza. Purga il petto & il polmone, & cura le infiammagioni del fegato. Le radici fresche condite nel mele, oueramente nel zuccaro si danno con utilità grande à chi patisce di pietra nelle reni, & alli stretti de petto. Et parimente alli hidropici, & a i paralitici, cotte nella sapa

& poste

Contradittione di Plinio.

Virtù dell'Iride oltre al le assignate da Dioscoride.

Elettuario per li Hidropici.

Impiastro per li testicoli enfiati.

Altre virtù dell'Iride.

& peste, & incorporate con farina d'orzo risoluono i tumori che nascono dietro alle orecchie. La poluere della Illirica si da con giouamento grande nella sapa calda à i dolori di fianco. L'olio che si fa al Sole delli fiori & del succhio delle radici risolue, mollifica, & matura, & mitiga i dolori freddi; assottiglia gli humori grossi, & conferisce molto bene à i dolori del fegato, & della milza: gioua à i gottosi, & mollifica le durezze delle gionture & d'ogni altra parte del corpo: Vale à i dolori della matrice causati da freddi humori, à i paralitici, à gli spasimati, & à i dolori delle orecchie: I uecchi Medici nostri precettori usorno dell'Iride solamente le radici, ma nõ mancano hora che usino anchora i fiori per le Medicine. Ritrouo oltre à ciò essere una spetie d'Iride, chiamata Astragalite, come si legge in Galeno al primo libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, al primo capo, oue egli trascriue alcuni medicamenti da Sorano: & come parimente si legge in Aetio al terzo capo del XIII. libro. Nondimeno non ritrouando io ne anticho ne moderno autore, che di cotale Iride habbia fatto memoria veruna ne i libri loro, oue si tratta de semplici, non ho ueramente cosa certa da dirne.

Iride Astragalite.

Benche il Cornario, il quale ha commentato quel volume di Galeno, vuole, che l'Iride astragalite, & astragalo scritto da Dioscoride nel quarto libro, sieno una cosa medesima; dicendo, che hauendo scritto Plinio esser l'Iride di due spetie, una per la similitudine chiamata raphanite, & l'altra rhizotomo, & facendo l'astragalo la radice simile al raphano, non pensa, che altro possa esser l'Iride astragalite, che l'istesso astragalo. immo che altro non stima esser l'Iride raphanite di Plinio, che l'astragalo. Ma meglio (per mio iudicio) sarebbe stato, dire, che quella fusse la vera Iride astragalite, che Plinio chiama raphanite, sapendosi per Dioscoride, che l'astragalo fa la radice simile al raphano. Imperoche non si prouerà mai, ne manco consente alla ragione, che Plinio voglia che l'Iride raphanite sia l'astragalo lontanissimo d'ogni sembianza dall'Iride. Onde è da credere, che Sorano, da cui tolle Galeno, & parimente Aetio, habbia inteso per Iride astragalite, quella spetie dell'Illirica, che fa la radice simile all'astragalo, chiamata raphanite da Plinio. Percioche essendo la radice dell'astragalo, & del raphano simili di forma, come fu in arbitrio di Plinio, di chiamar la sua per ciò raphanite; cosi parimente fu in arbitrio di Sorano, di Galeno, & d'Aetio di chiamarla astragalite.

Errore del Cornario.

Dell'Iride non ritrouo io, che ne libri delle facultà de semplici facesse alcuna memoria Galeno, quantunque se ne ricordasse però egli nel libro de gli antidoti, cosi dicendo. Comanda Andromacho, che si metta nella theriaca l'Iride Illirica: della quale mentre che parlerò, io voglio che piu diligentemente, & piu accuratamente tu stia auertente, che attorno all'altre medicine, delle quali insegnerò poscia quelle che sarãno le elette. Il chamedrio, & polio, i quali si portano a Roma d'altri paesi, sono veramente poco migliori di quelli, che nascono in Italia. Imperoche si ritrouano alcuni luoghi in Italia, ne quali nascono queste herbe poco inferiori à quelli che si ci portano forestiere: ma questo non interuiene però ogni anno, ma solamente quelli, quando la primauera non è del tutto piouosa. Il che spesso interuiene; percioche la primauera il piu delle volte ritiene le qualità della state. Quando adunque le dispositioni de tempi sono secche, nascono in Italia assai herbe non meno valorose che si sieno quelle di Candia, oueramente pochissimo inferiori; come sono il chamedrio, il chamepitio, l'hiperico, la gentiana, il thlaspi, l'elleboro nero, & altre assai. Ma l'Iride che nasce in Italia, non è cosi: percioche questa si ritroua solamente ottima in Illiria. Quella che si porta della Libia maggiore, è tanto differente dalla Illirica, quanto uno animal viuo da un morto. Quella, che nasce in altri luoghi, è anchora essa di poco valore: & quella di Libia molto piu di tutte l'altre. Debbesi adunque eleggere della illirica quella, che è piu odorata: imperoche quella medicina, che si ritroua essere piu odorifera d'ogni altra della spetie sua, è ueramente la migliore. & il medesimo s'intende del sapore. In oltre la sottile, che non ha succo, non è buona. Sono vniuersalmente inutili in tutte le spetie delle medicine tutte quelle: che sono rugose, & magre. Niente dimeno quelle, che passano la mediocrità della grossezza, sono veramente peggiori di quelle, che sono mediocremente nutrite, & mezanamente cresciute. Il perche tãte volte ammonisco io, douersi guardare bene le medicine, & massime quelle che sono ottime, & conosciute in lunghezza di tẽpo per uera isperienza di molti huomini eccellenti, & laudate da loro. L'Iride adunque d'Illiria è quella piu lodata da tutti coloro, che hanno scritto di medicina.

Iride, scritta da Galeno.

Chiamano i Greci l'Iride Ἶρις: i Latini Iris: gli Arabi Asmeni iuni, & Aiersa: i Tedeschi Blaun gilgen, Blaun schuuertel, Veielwurtz, Himel schuuertel: gli Spagnoli Lirio cardeno: i Francesi Glaieul, & Flambe.

Nomi della Iride.

Dell'Acoro. Cap. II.

L'Acoro fa le foglie simili all'Iride, ma alquanto piu strette. & le radici parimente simili, intricate, non drittamente profonde, ma riuolte alla banda, & sparse per la sommità della terra, nodose, bianchicce, al gusto acute, & di non ingrato odore. Il migliore è † il denso, pieno, biancheggiante, non tarlato, & odorifero: come è quello di † Golchide, & di Galatia, chiamato aspletio. La radice ha virtu di scaldare. Beuutone la decottione, prouoca l'orina, gioua à i dolori delle coste, del petto, & del fegato: gioua parimente a dolori di corpo, à i rotti, & à gli spasimati: sminuisce la milza, & gioua a coloro, che à gocciola à gocciola orinano, & alle morsure de serpenti. Sedendosi nella sua decottione, gioua come l'Iride alle malattie della madrice. Il succo cauato dalle radici toglie ogni impedimento, che offusca la chiarezza de gli occhi. Mettesi con utilità grande la radice dell'acoro ne gli antidoti.

Cat. ha di piu amaro.
† vno antico testo legge Calcidia.

L'Acoro legitimo chiamato volgarmente nelle spetiarie Calamo aromatico, produce le foglie piu strette, & piu lunghe dell'Iride, al gusto acute, amarette, & odorate; come sono le radici. Le quali assai si rassomigliano à quelle dell'Iride: Imperoche sono elle per tutto nodose, salde, ferme, bianchiccie & di buono odore. Scorrono caminando alla banda, non profondamente, ma nella superficie della terra: Escono dalla parte loro inferiore, un numero grande di radicette, sottilissime & capillari, come ben si uede nella qui presente figura. Produce il gambo liscio, per

Acoro & sua historia.

quanto

ACORO.

quanto mi ſcriſſe di Coſtantinopoli l'Eccellentiſsimo Medico Guglielmo Quaccelbeni, dalla cui ſommità naſcono i ramoſcelli, & da queſti alcune particole ſimili à quelle de i Noccioli alberi, ouero al pepe lungo. Tali dico furono le piante del Acoro vero, che mi mandò di Coſtantinopoli il Signor Angerio di Busbeke, Ambaſciadore del ſacratiſſimo Imperadore Ferdinando, con cui ſi ritrouaua il Quaccelbeni, portate di Nicomedia, doue appreſſo un grandiſſimo lago naſce l'Acoro (chiamato uolgarmente Calamo aromatico) copioſiſſimo. Ilche uiene beniſſimo à confrontare con quello, che ne ſcriue Dioſcoride, ſcriuendo egli, che l'ottimo naſce in Colchide & in Galatia, prouincie uicine alla Bithinia, doue è la città di Nicomedia. Ma è per lunga ignoranza accaduto, che in fino al tempo d'hoggidi non ſolamente in Italia, ma in qual ſi voglia luogo del mondo, doue ſieno & medici, & ſpetiarie, ſi ſia communemente vſato di pigliare per l'Acoro una certa radice roſtigna, che naſce abondantiſsima nelle paludi, & altri luogi acquaſtrini, inutile, & ſenza neruno odore. Del che è ſtato cagione il produr queſta pianta foglie, & radici d'Iride; quantunque queſte ſiano piu roſſe, & quelle molto piu lunghe del douere. Queſta adunque radice fino à tempi noſtri è ſtata ſempre uſata in luogo del

vero

ACORO FALSO.

vero Acoro, da chi non s'è curato d'inuestigare la vera historia delle piante. Ma quanto sia questa & nelle qualità, & nelle facultà differente dall'Acoro, si conosce facilmente per l'historia, che ne scriue Dioscoride, auenga che in essa ne bianchezza si discerna, ne acutezza si gusti. Ma benche non poco del continuo da i piu dotti hoggi si dannino tutti costoro, che non solo in questo semplice, ma in molti & molti altri hanno errato; nondimeno per non hauere eglino hauuto i buoni autori fedelmente interpretati, sono piu da essere scusati, che alcuni di quelli d'hoggidì nelle Greche, & nelle Latine lettere dottissimi: liquali hanno le cose piu chiare, che'l Sole, & sono tenuti ne i semplici piu valenti, & errano (per mio giudicio) maggiormente de gli altri. Del numero de quali parmi che sia il Brasauola huomo ueramente dotto, ilqual facendo non picciola professione di dichiarare i piu incogniti, & male vsati semplici, anchora che in molti & molti habbia veridicamente espostone la chiarezza; nondimeno in questo (secondo il parer mio) maggiormente erra nella luce de buoni autori, che non errarono coloro, che auanti à lui caminarono nelle tenebre: dicendo, che l'Acoro descritto da Dioscoride, non possa essere altro, che quella aromatica radicetta chiamata vniuersalmente

Errore del Brasauola.

10

& da

& da i medici, & da gli spetiali Galanga: volendo cosi piu presto errare co'l Leoniceno suo precettore, che condescendere nella vera opinione del Manardo. Il che quanto sia dal vero lontano, & dall'historia, che ne scriue Dioscoride, si disconuenga, facilmente si proua. Percioche noi non habbiamo alcuna chiarezza, che foglie faccia la Galanga in Soria, oue ella nasce. ma per veder noi manifestamente, che la sua radice si confa di sorte con quella del cipero, che molti lo chiamano Galanga saluatica, possiamo ragioneuolmẽte credere, che piu presto faccia la Galanga foglie di cipero, che d'iride. Che oltre di questo le radici della Galanga somiglino à quelle dell'iride, à me veramente non pare, ne penso anchora, che sia alcuno, che l'affermi. Che elle sieno bianchicce, come afferma Dioscoride esser quelle dell'Acoro, non veggio veramente io: imperoche tanto di dentro, quanto di fuori sono sempre veramente rosse. Che sieno poi al gusto acute, non si niega. Ma non è però per questo da dire, che la Galanga sia l'Acoro, non corrispondendoui l'altre note, delle quali la vediamo apertamente mancare: & massimamente che si vede dire Dioscoride, l'Acoro essere acuto, & non acutissimo, & mordacissimo, come è la Galanga. Tiene questa medesima opinione ancora il Fuchsio medico grande de tempi nostri, al quale parendo, che le radici della Galanga commune fussero troppo picciole à douersi equiparare all'Acoro, lasciata la opinione del Brasauola, vuole ne suoi commentarij delle piante, che sia l'Acoro quella altra Galanga grossa, che nuouamente si ci porta. Ma considerandosi, che non si rassembra all'Iride, non si sa, che frondi ella si faccia, & è molto piu rossa, di quello che importi questa dittione Greca ὑπόλευκα, che vuol dir bianchicce, & non rosseggianti; si puo veramente concludere, che insieme co'l Brasauola s'inganni anchora il Fuchsio. Contra alle cui opinioni è veramente Gal. al VI. delle facultà de semplici, dicendo, che non solamente è la radice dell'Acoro acuta al gusto, ma anchora amaretta: laquale amaritudine non si ritruoua in alcun modo ne nell'vna, ne nell'altra Galanga. quantunque pur con friuoli argumenti contenda il Brasauola nell'vltimo suo volume stampato in Vinegia, che sia nelle Galanga, oltre all'acutissimo suo sapore, ancora dell'amaritudine. Il che lascio al giudicio di coloro, che ogni giorno la possono gustare senza colera. Dimostra parimente che l'Acoro sia amaro vno antichissimo nostro essemplare, nel qual si legge non πυκνὸν, come hanno quasi tutti gli altri essemplari, ma πικρὸν, cioè amaro. Il che si conforma molto bene con Galeno. Prouasi oltre a questo altra cosa esser l'Acoro, & altra la Galanga, per Serapione ottimo & fedele interprete di Dioscoride: il quale conoscendo esser non poca differenza tra l'Acoro & la Galanga, ne fece & ne trattò per due diuersi capitoli, non repetendo cosa alcuna nell'uno che s'hauesse detto nell'altro. Prouasi il medesimo parimente per Attuario: imperoche nella compositione della aurea Alessandrina mette egli l'Acoro, & parimente la Galanga, come cose l'vna dall'altra differenti. il che fece similmente Nicolao Alessandrino. Per queste adunque ragioni, & autorità son io costretto esser differente dal Brasauola, & dal Fuchsio. Ne mi so dare ad intendere, come mai sia interuenuto, che la Galanga maggiore, la quale è differente dalla minore solamente di genere, non di spetie, ne di virtù, subito che fu portata di Soria, si trasformasse in Acoro. Ma lascio il carico di questo giudicio à coloro, che l'intendono senza passione. Ma venendo alla conclusione, credo bene, che si possa dire insieme con il Manardo da Ferrara, & con alcuni dotti semplicisti de nostri tempi, che il vero Acoro, di cui intendono Dioscoride, & Galeno, sia sinceramente il volgar Calamo aromatico delle spetiarie. Quantunque non manchino alcuni nuoui semplicisti, che si sforzano d'impugnar la nostra opinione: confidati nella scrittura del Leoniceno, & del Brasauola, & in alcune loro molto friuoli opinioni. Ma per quanto io me ne veggia, mi par che sia piu da ridersi delle lor chiacchiare, che da darli d'orecchio. Imperoche volendo eglino prouar dal luogo oue nasce la Galanga maggiore, che essa sia l'Acoro, dicono contendendo non poco ch'ella nasce ne i monti di Soria: doue mai si ritroa scritto da alcuno, che nascesse l'Acoro, ma ben che la Galanga nasce in Soria scriue Serapione: onde tanto sono sciamoniti, che non s'accorgano, che altro non prouano che la galanga sia vera & legitima Galanga. Imperoche se doueuano prouare che la Galanga maggiore fusse l'Acoro, dal luogo oue nasce, bisognaua lor prouare che la nascesse in Ponto, in Cholchide, & in Galatia, oue dice Dioscoride che nasce L'Acoro, & non in Soria. Ne manco ridicola & leggiera è la ragione di costoro quando vogliono, che per hauer veduto una sola foglia di Galanga: (se anchor ciò si può creder loro) stata mandata alle lor mani di Soria, la qual dicono esser simile alle foglie dell'Iride, la Galanga sia l'Acoro: Imperoche quantunque si possa concedere che quella fusse una vera foglia di Galanga, sapendosi che la Galanga fa le foglie come il Cipero, se ben piu larghe, & piu ferme, le quali non sono del tutto dissimili da quelle dell'Iride, nondimeno non veggio come si possa conceder loro, che per verità si possa affermare che la galanza grossa sia l'Acoro, se non si vede la corrispondenza di tutte l'altre circonstanze, che ui si richieggono. Imperoche le foglie dell'Iride, dell'Acoro vero, & del falso, del Xiride, del Gladiolo, del Cipero, & della Galanga, non poco si somigliano. Il che osta loro molto, & parimente confonde ogni loro ragione. Oltre a ciò mi paiono molto piu intenti al fauoleggiare, & al contradire alla verità, per sostentare le lor false opinioni, quando, oltre all'altre melansagiai, ardiscono d'affermare, che la radice dell'Acoro, chiamato volgarmente calamo aromatico, non sieno simili all'Iride, auenga che si veggono per tutto nodose, (come dell'Iride scriue Dioscoride) ferme, bianchicce, & odorate. Dal che si vede come manifestamente se ne vadino come insensati anfanando: essendo manifesto, che non vogliono concludere ne inferire altro, se non che il calamo aromatico volgare non sia l'Acoro, ma una spetie priuata d'Iride. Hor non impazzistono costoro apertamente, quando oltre l'altre mellonaggini dicono, che le radici fresche del Calamo aromatico volgare sono senza odore, & senza sapore alcuno; & poco di poi affermano, che quando sono cauate di fresco sono amarissime, & di cattiuo odore? Veramente si, che ciò è vna frenesia, & una pazzia manifesta. la quale veramente ha molto piu bisogno d'Elleboro, & d'altri forse piu valorosi antidoti, che d'alcuna qual si vogli riprensione. Crederolli adunque io queste menzogne? non veramente: cosi per hauer io gustato delle radici medesime fresche, come anchora per hauer fede degni testimoni, che i Tartari le mangiano con molto buon gusto col pane per companatico, come mangiamo noi le radici o rauanelli; imperoche non sono elle meno acute, & odorate, che le secche. Il resto delle sciocchezze di costoro, le lascio per hora da parte, acciò che non m'accusino per troppo seuero censore. Ma se alcuno fusse volontaroso d'intendere il tutto, legga i pareri dell'Anguillari, che se ne potrà larga-

Errore del Fuchsio.

L'acoro deue essere al gusto amaro.

Che cosa sia il vero Acoro.

Risposte cõtra alcuni ignoranti.

mente sodisfare. Imperoche veggiamo primamente rassembrarsi le sue radici à quelle dell'iride, & che elle sono nodose, ritorte, bianchicce, odorifere, acute, & amarette, come disse Galeno. Dimostranlo parimente le frondi secche, che vi si ritrouano: percioche sono quasi quelle istesse dell'iride, come dimostra la presente figura tratta dal naturale d'vna pianta portata cosi integra da Costantinopoli, & come ogni giorno si puo chiarire ciascuno, che sensatamente desideri di vederle. Oltre à ciò, secondo che m'ha riferito il dottore Merlo Medico in Ispruch, ilquale lungo tempo ha pratticato in Lituania, nasce questo volgar Calamo aromatico copiosissimo in quel paese: doue piu volte m'ha affermato hauerlo egli stesso estirpato fuor di terra, certificandomi, che nelle frondi, & in ogni altra parte corrisponde del tutto all'Acoro scritto da Dioscoride, auenga che nelle frondi, nel fusto, & nel fiore, ilquale del tutto è porporeo, si rassembri egli all'iride, cosi come anchora nelle radici. Chiamanlo i paesani in lor lingua Tattarschi zely, cioè herba Tartarica, per esserne la Tartaria cótermina alla Lituania, abondantissima. Et però benissimo, & realmente scrisse Plinio al XIII. cap. del XXV. libro, che l'ottimo Acoro era quello, che si portaua di Ponto: ilquale è proprio quella parte di Tartaria, che confina con Lituania. Et imperò non mi son potuto se non grandemente marauigliare, che cosi facilmente si creda il Brasauola, che il volgar Calamo aromatico delle spetiarie sia quello, di cui intesero Theophrasto, Dioscoride, Galeno, & Plinio: & che non s'accorga, come diremo al suo proprio capitolo, che il Calamo aromatico sia canna, & non radice. Le radici dell'acoro mangiate da

Virtu dell'Acoro.

digiuno, occultano il puzzore del fiato: Il vapore della loro decottione riceuuto in bocca con uno ombutello di modo, che entri fino al petto, cura la tosse. Beuuta una drama delle radici con altretanto cinnamomo, con uino d'Assenzo, scalda & conforta non poco la stomacho. Fassi dell'Acoro uno ossimele molto à proposito alle frigidità del fegato, & della milza in questo modo. Si pesta una libra di radici d'Acoro grossamente, & infondesi nel aceto forte per tre giorni continui: appo ciò si cuoce fin che l'aceto cali la terza parte: & poi si cola, & s'aggionge all'aceto tanto mele che basti, & si cuoce cosi fin che sia assai. Dassi di questo liquore ogni mattina una oncia, con la dicottione delle medesime radici. Si portano le radici dell'Acoro condite dai luoghi oue egli nasce, vtili à tutte le cose predette. & si condiscono anchora le secche ne i nostri paesi: ma queste ueramente vagliono poco o niente. Fece dell'Acoro memoria Galeno al VI. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Dell'Acoro usiamo noi la radice, laquale è al gusto acuta, & alquanto amara, d'odore non ingrato. Onde è manifesto, che egli è calido, & di sottili parti composto. Ilche la fa essere buono per prouocare l'orina, per giouare alle durezze della milza, & per leuare uia le caligini de gli occhi: quantunque per far questo sia molto migliore il suo succo. E' ueramente chiaro esser l'Acoro secco nelle virtù sue, & parimente caldo nel terzo ordine. Ma perche s'è detto in questo capitolo qualche cosa della Galanga, non se ne facendo da Dioscoride mentione alcuna, come cosa da lui forse non mai ueduta, per sodisfare in tutto à gli spetiali, ne dirò qui quello, che da Serapione, & da alcuni altri semplicisti del nostro tempo ho ritrouato scritto.

Acoro scritto da Galeno.

Galanga, & sua essaminatione.

E' adunque le GALANGA *di due spetie, maggiore cioè, & minore. La minore è vna radicetta piena di piccioli nodi, di colore & di dentro, & di fuori rossa, & in alcuni spatij fra nodo & nodo ritorta, odorifera, & di acutissimo sapore, di modo che masticata non manco valorosamente morde la lingua, che si faccia il pepe, & il gengeuo: nell'odore & nella forma quasi si rassimiglia al cipero, & imperò alcuni semplicisti la chiamano Cipero di Babilonia, per portarsici in Italia di quelle bande, cosi come di Soria. La buona è quella, che è graue, rossa, & al gusto acutissima. Sono alcuni truffatori, che la sophisticano, torcendo le radici del cipero, & mettendole in mollo in aceto con molto pepe. Ma si conosce la fraude nel radere della scorza: perche dentro di quello nella sostanza della radice, non ui si sente alcuna acutezza, ne sapore di Galanga. La maggior poi quantunque sia molto piu grossa; è nondimeno manco valorosa, & di colore piu smannito, & meno odorifera. Scalda la Galanga nel terzo ordine; & imperò aiuta la stomacho alla digestione, & discaccia i dolori di quello, che da freddi humori, ò da uentosità si generano. Messa nel naso, conforta il ceruello: & tenuta in bocca, toglie il puzzore del fiato. Dassi per bocca al batticore con succo di piantagine. Conuiensi molto al uomito del cibo, & à i dolori colici per uentosità causati. Vale à gli acetosi rutti dello stomacho, & alle uentose, & frigide malattie della madrice. Tenuta in bocca, masticata, & beuuta, irrita al coito. E' buona alle frigidità delle reni. Accommodasi con non poca utilità à tutte le frigide malattie. Credonsi quasi i Reuerendi Padri, che hanno commentato l'Antidotario di Mesue, contra l'opinione del Brasauola, & del Fuchsio, che la Galanga sia la istessa radice del giunco odorato, ilquale noi chiamiamo Squinanto. Ma per ritrouarsi, che il giunco odorato è ueramente lo Squinanto usuale, come diremo al suo proprio capitolo, & che Serapione, & Attuario ne trattano diuersamente, non ueggio, come tale opinione si possa in alcun modo uerificare. Et però giudico, che del tutto si debba ella lasciare, non tanto per le ragioni assegnate, quanto che questa non è la loro professione, in che prestar se gli debba piena fede. Chiamano i Greci l'Acoro Ἄκορον: i Latini Acorum: gli Arabi Vage, & Vgi: il vulgo de i Medici & de gli spetiali Calamo aromatico.*

Errore de Frati commentatori di Mesue.

Nomi.

Del Meo. Cap. III.

IL Meo, ilquale chiamano Athamantico, nasce abondantemente in Macedonia, & in Ispagna. Ha le foglie, & il fusto simile all'anetho, nientedimeno è piu grosso è il piu delle volte alto due gombiti. Le sue radici si spargono per dritto, & per trauerso in diuerse parti, & sono lunghe, sottili, odorate, & alla lingua nel gustarle acute. Lequali cotte nell'acqua, oueramente crude trite, vtilmente si beuono alle oppilationi delle reni, & della vescica: vagliono alla difficultà dell'orina: risoluono la ventosità dello stomaco, & i dolori del corpo: & dannosi nel medesimo modo per le infermità della madrice. Trite con mele in forma di lettouario, giouano ne dolori delle giunture, & ne cattari, che discendono al petto. Sedendosi nella loro decottione calda, prouocano i mestrui. Impiastrate in su'l petteneccchio, prouocano l'orina à i fanciulli. ma toltone per bocca piu del douere, fanno dolere la testa.

M. E. O.

HO sempre veramente creduto gli anni passati, che il vero Meo non nascesse in Italia, ne che d'altronde vi si portasse. Prima per hauer sempre veduto per il Meo vsare gli spetiali alcune radici bianchicce, di sapore simili alla pastinaca: & poscia perche fino al tempo di Plinio non par che nascesse egli in Italia, scriuendo, che fino all'hora non si seminaua il Meo in Italia, se non da pochi Medici. Ilche par che dimostri, che fusse il Meo à noi forestiero fino al tempo di Plinio. Ma essendosi nuouamente ritrouato vna pianta, le cui foglie sono simili piu all'asparago, che all'anetho, i fusti alti due gombiti, le radici nere, lunghe, ritorte in parte, & in parte diritte, acute, & d'un'odore, che spira tra'l graue, e'l soaue, di modo che tutti coloro che danno opera à semplici, affermano che questo sia il uero Meo, accioche non paia, ch'io voglia mantener la mia opinione pertinacemente fin con li denti, non ho potuto fare di non concorrere con la loro intentione: anchora che si potesse addurre qualche ragione in contrario. Perciochе le radici di questa pianta non spirano d'odore cosi soaue, & grato, come si ricerca nel Meo, ma piu presto vi si sente graue, & acuto: ne sono cosi sottili, come dice esser Dioscoride: senza che le foglie molto piu somigliano all'asparago, che all'anetho.

Meo, & sua essaminatione.

Questa pianta chiamano in Puglia Imperatrice & la lodano molto per i morsi de serpenti. Plinio dice, che il Meo produce le foglie simili all'aniso, come parimente si ritrouain alcuni Dioscoridi. il che da anchora causa di dubitare, L'elettissimo è quello, che chiamano Athamantico, ò perche Athamante ne fuße l'inuentore, ò perche nasca l'ottimo, nel monte Athamante di Phthiotide. Quello che si porta à noi, nasce in Italia non solamente nel Monte Gargano, ma anchora in altri luoghi, così in alcune colline apriche, come ne i monti. sole le radici si stimano per l'uso della Medicina, quantunque anchora il seme non sia senza la virtù sua. Fece del Meo memoria Galeno nel settimo delle facultà de semplici, così dicendo. Sono le radici del Meo vtili, calde nel terzo ordine, & secche nel secondo. & impero le vsano coloro, che vogliono prouocare i mestrui, & l'orina. Ma togliendosene troppo, fa dolere la testa: imperoche per eßer egli piu caldo, che secco, porta su al capo vna certa crudetta humidità, insieme con vna calidità ventosa, & così gli nuoce. Chiamano i Greci il Meo: Μῆον: i Latini Meum: gli Arabi Mu: i Tedeschi Baerwurtz, & Hertzwurtz: gli Spagnoli Pinillo.

Meo scritto da Galeno.

Nomi del Meo.

10

CIPERO.

Del

Del Cipero. Cap. IIII.

IL Cipero, quale chiamano alcuni eriſiſcettro, & aſpalatho, ha le foglie ſimili al porro, ma piu lunghe, & piu ſottili. Il fuſto ha alto vn gombito, & qualche volta maggiore, angoloſo, ſimile al giunco odorato: nella cui ſommità ſono minute foglie, & parimente il ſeme. Le radici, delle quali è l'vſo nella medicina, tutte inſiememente ſi toccano, & ſono lunghette, ſimili alle oliue, oueramente tonde, nere, amarette alquanto, & odorate. Naſce il cipero in luoghi lagunoſi, paludoſi, & coltiuati. Del cipero quella radice ſi tiene eſſer buona, che è ponderoſiſſima, denſa, matura, difficile da rompere, aſpra, odorata, & gioconda con alquanto d'acuto: coſi è la Ciliſſa, la Soriana, & quella, che ſi porta dalle iſole Cicladi. Queſta radice ſcalda, apre, & prouoca l'orina. Beeſi per la pietra, & alla hidropiſia vtilmente, & alle punture de gli ſcorpioni. Fattone fomento alla natura delle donne, medica le frigidità, & oppilationi di quella: prouoca i meſtrui. Seccaſi queſta, & ſpargeſi trita in farina nelle piaghe corroſiue della bocca. Metteſi con giouamento ne gli vnguenti, che ſcaldano, & vſaſi commodamente à dare corpo à gli vnguenti odoriferi. Diceſi, che ne naſce vn'altra ſpetie in India, ſimile al gengeuo: la qual maſticata, è al guſto amaretta, & fa un colore giallo, ſimile al zaffarano. Queſta meſſa in ogni peloſa parte del corpo in modo di linimento, fa cadere tutti i peli, che ella tocca.

Cipero, & ſua eſſaminat.

QVANTVNQVE ſolamente del Cipero, che fa le radici ſimili alle oliue, hor tonde, hora alquanto lunghette faceſſe memoria Dioſcoride; ne naſce nondimeno per la piu parte in Lombardia di quello, che la produce lunga, & nodoſa, ſparſa nella ſuperfitie della terra, di colore, che nel nero roſſeggia, et queſto credo io che ſia quello che Plinio chiama Ciperida. Queſto ho piu volte ricolto io appreſſo al fonte del Timauo, in alcuni paludi circonſtanti ſotto il Carſo, molto eccellente, & come poco auanti habbiamo detto, molto ſimile alla galanga, nõ ſolamente nelle fatezze, ma nell'odor anchora. E' non poco odorato quello, che naſce in Toſcana con le radici quaſi di filipendola, ma non è però da preporre à quello, che ſi ci porta di Soria, per eſſer queſto molto piu odorato, & amaretto. Scriſſe del Cipero Plinio al XVIII. c. del XXI. libro, oue vniuerſalmente ſcriſſe de gli altri giunchi, con queſte parole. Sono anchora alcuni, che fanno vna ſpetie di giunco triangolare, & lo chiamano Cipero. Et piu oltre dicena pur egli. Il Cipero è vn giunco (come ho detto) fatto à cantoni appreſſo terra bianco, nella ſommità nero, & graſſo. Le cui foglie da baſſo ſono ſimili à quelle de porri, ma però minori, & nella ſommità minute: tra le quali è il ſeme. La radice è nera ſimile a vna oliua, la quale quando è lunghetta, ſi chiama ciperida, & è di grande vſo nella medicina. E' parimente appreſſo Plinio uno albero chiamato Cipero, che creſce velociſſimamente: & vn frutice chiamato pſeudocipero, di cui fa mentione Dioſcoride nel quinto libro, ſcriuendo de gli antiſpodij. Ma ne l'vno ne l'altra di queſti ci ſi moſtra. Cornelio Celſo nel terzo libro al capitolo XXI. trattando di diuerſi ſemplici, che ſi conuengono à gl'hidropici, facendo mentione del Cipero, lo chiama Giunco quadrato. Il che non è marauiglia, perche ſe ben per la maggior parte ſi troua triangolare; nondimeno io n'ho veduto del quadrangolare anchora. Et imperò è da dire, che Celſo lo chiamaſſe quadrato, per auertire, che ſe ne ritroui anchora del quadrangolare. Ma Dioſcoride, come in tal materia conſumatiſſimo, hauendone egli viſto dell'vno & dell'altro, non diſſe ne triangolare, ne quadrangolare, ma diſſe giunco angoloſo: nel qual vocabolo l'vno & l'altro compreſe. Ma noi diciamo, che il Cipero è vna pianta che fa quaſi foglie come il porro, ma meno lunghe, & piu ſtrette. Produce il gambo fatto à cantoni, alto vn gombito, & qualche uolta maggiore, la cui midolla è bianca come quella de i giunchi, nella cui ſommità le foglie ſono molto minori, & diſteſe per intorno à modo di ſtella, fra le quali eſcono alcune panicole come picciole ſpiche, nelle quali è il ſeme: produce le radici nerigne ſimili alle oliue, & qualche volta lunghe, come quelle della Galanga, & però molti lo chiamano Galanga ſaluatica: Naſce in luoghi paludoſi, & humidi. vſanſi le radici del Cipero in luogo della ſpica Celtica, & Indiana, doue ne fuſſe mancamento. Il migliore è quello, che ſi ci porta di Soria & di Aleſſandria; ma mancando quello, ſi puo torre del noſtrano, di quello maſſime, che piu nelle ſue proprietà s'accoſta alla ſcrittura di Dioſcoride. Il che il piu delle volte fanno gli ſpetiali. Sono alcuni che fanno differenza tra'l Cipero, e'l Cipiro, ſeguitando Plinio, il quale nel luogo ſopradetto vuole, che il Cipiro ſia il gladiolo, & il Cipero queſto di cui hora ſi tratta. Ma ſono nientedimeno alcuni interpreti di Dioſcoride, che vſano l'vno & l'altro vocabolo indifferentemente, per le ragioni, che aſſegna Hermolao. Quello della ſeconda ſpetie, che ſi ci porta d'India, ſimile al gengeuo, da ciaſcuno di buon giudicio non ſi puo dire eſſere altro, che quella radice gialla, chiamata nelle ſpetiarie communemente Curcuma: perche in eſſa ſi ritrouano tutte le proprietà, che Dioſcoride aſſegna à queſta ſeconda ſpetie di Cipero. Imperoche (come eſſo dice) è ſimile al gengeuo, ha molto del ſuo odore, è amaretta al guſto, gialleggia nel maſticarla, & adoperaſi da molti à tor via i peli di qual ſi voglia parte del corpo. Ma è da ſepere, che queſta nõ è la Curcuma, che deſcriue l'interprete di Serapione per la Chelidonia: perche queſta non è altro, che la Chelidonia di Dioſcoride. Et imperò puoſſi veramente dire, che ſe gli ſia ſcambiato da gl'interpreti, ò da gli ſcrittori il vocabolo, & che in luogo di ſcriuere Chelidonia in Serapione, ſia ſtato ſcritto Curcuma, il qual vocabolo nõ è ne Greco, ne Arabico: imperoche gli Arabi chiamano la Chelidonia Kaurock. Onde è coſa chiara, che falſamente ſi legge Curcuma in luogo di Kaurock in Serapione. Et di qui è poſcia accaduto, che ſi ſieno ingannati coſi i medici come gli ſpetiali de tempi paſſati. Imperoche non ſapendo eglino di qual pianta fuſſe radice il Cipero Indiano, penſarono per certo, che ei fuſſe la radice della Chelidonia maggiore, per la ſomiglianza del colore. Et però ſeguitando la lettione falſa di Serapione, chiamarono il Cipero Indiano falſamente Curcuma. Del Cipero Indiano ſcriſſe Serapione, ſeguitando Dioſcoride al proprio capitolo del Cipero. Dal che è manifeſtamente chiaro, che la Cur-

Cipero & ſua hiſtoria.

Curcuma ſpetie di Cipero.

Correttela del teſto di Serapione.

Virtu del Cipero.
Cipero fcritto da Gal.

cuna di Serapione, per modo nißuno poßa eßere il Cipero Indiano. La poluere delle radici del Cipero con altrettanta di bacche di lauro, incorporata con orina di fanciullo, & impiastra in fu'l corpo, giona efficacemente à gl'hidropici.

Commemorò Galeno il Cipero al VII. delle facultà de femplici, cofi dicendo. Le radici del Cipero, lequali fono in grandißimo vfo, hanno virtù di fcaldare, & di difseccare fenza mordacità alcuna. Et imperò giouano marauigliofamente alle vlcere, che per eßere troppo humide, malageuolmente fi faldano: al che fi conuengono anchora aßai, per hauere elleno vn certo che del coftrettiuo. Il perche fono conueneuoli anchora à gli orificij delle vlcere della bocca. In oltre fi puo ficuramente teftificare, che habbiano anchora dell'incifiuo, per giouare elle alla pietra, & per prouocare i meftrui, & l'orina. Chiamano i Greci il Cipero Κύπειρον: i Latini Cyperus: gli Arabi Saherade: i Todefchi Vuilder galgan: gli Spagnoli Iuncia de olor, & Iuncia auellanda: i Francefi Sanchet.

Nomi del Cipero.

Del Cardamomo. Cap. V.

IL Cardamomo elettiffimo è quello, che ci fi porta da Comagene, da Armenia, & dal Bofphoro: nafcene anchora in India, & in Arabia. Quello è l'eletto, che difficilmente fi rompe, che è denfo, & ben pieno. Ogni altro adunque, che non farà tale, è fuanito dalla vecchiezza, & non è buono. Moftra effer buono quello, che offende con l'odore il capo, & che al gufto è forte, & amaretto alquanto. Scalda il cardamomo: & beuuto con acqua, uale al mal caduco: è buono alla toffe, alle fciatiche, a i paralitici, à i rotti, à gli fpafimati, & à i dolori del corpo: caccia del corpo i vermini larghi. Et beuuto con vino, vale alle reni, à quelli che malageuolmente orinano, alle punture de gli fcorpioni, & al morfo d'ogni altro velenofo animale. Rompe le pietre nelle reni, beuutone una dramma con corteccia di radice di lauro. Toltone il fumo per la natura, ammazza il fanciullino nel corpo della madre. Vngendofene con aceto, guarifce la rogna, & metteſi ne gli vnguenti odoriferi per ifpeffirgli.

CARDAMOMI SPECIES

Cardamomo, & fua hiftoria.
Cardamomo maggiore.

TRE fono le fpetie del Cardamomo, che ci fi portano d'oltra mare, cioè il Maggiore, il Mezano, & il Minore, & tutte fono ferrate ne i fuoi follicoli tutti di forma differenti. Il follicolo, o vogliamo dir ricettacolo del maggiore fi raßembra quafi à vn fico, fatto d'una corteccia fimile à quella della prima couerta delle noci Indiane, ò vero dell'inuoglio onde efcono i dattoli, con alcuni filamenti, che tirano di lungo. Quefto di dentro è per tutto ftipato di feme roßiccio, tramezato (come fi vede ne i melagrani) da alcune fottilißime pellicole bianchiccie, da cui vengono coperti

perti i grani, i quali chiamano alcuni Meleghette, per rassomigliarsi eglino (come credo io) al miglio Indiano, il quale in alcuni luoghi d'Italia si chiama melega. Questi al gusto sono acuti, & di tal sorte odorati, che da alcuni sono chiamati Grani del Paradiso. Il mezano produce i folliculi lunghetti, & molto men grossi del maggiore, triangolari, striciati, & con la punta ribattuta, ne i quali è dentro parimente il seme rauolto nelle membrane, come il Maggiore, lunghetto, compresso, & diuiso per lungo da vn canaletto, & attrauersato da certe linee picciole, & sottili di colore, che nel bianco rosseggia. Il minore si rinchiude in un picciolo capitello triangolare, simile al frutto del Faggio interiore, bianchiccio dentro, & diuiso per mezo da vn sottile interstitio, doue il seme si vede collocato vgualmente dall'uno, & dall'altra parte ritondetto, & ruuido al toccare, & per lungo da vna sola parte diuiso. Il seme di tutti ageuolmente si rompe con li denti, & gustandosi è acuto, & mordente, ma con tutto cio è il suo odore, & il sapore assai soaue, senza sentiruisi punto d'amaritudine. Mo è ben vero, che il maggiore è il piu acuto, & è il piu odorato, come il minore è molto più acuto, & più odoroto del mezano. Ma se alcuno di questi sia il cardamomo de Greci io sin qui non ardisco d'affirmarlo. Concederei però ageuolmente, che il maggiore fusse il vero Cardamomo delli antichi, vedendo che Zenone nel secondo libro delli Antidoti, di Galeno, gitta via i follicoli, del suo Cardamomo, & che nel primo libro de i medemi Antidoti, nella Thracia descritta in uersi dopo quella di Damocrate fa mentione dell'inuoglio del Cardamomo, & che anchora Galeno nel settimo libro delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi, trascriuendo da Pamphilo, fece mentione del Cardamomo scorticato; ma fa che non mi riduca a concederlo, ne a crederlo, il sapore; nel quale se ben si gusta saporosamente, non ui si comprehende punto d'amarezza, laquale nel Cardamomo (come scriue Galeno) è cosi apparente, che può ageuolmente ammazzare i vermini del corpo. Oltre à ciò l'odore del nostro volgar Cardamomo è cosi piaceuole, che non offende punto la testa, ne manco è molto duro da rompere, cedendo egli cosi facilmente a i denti, che non vi fa bisogno del martello. Onde tutte queste cose mi fanno ambiguo, se il Cardamomo volgare sia ò non sia il vero che vsarono gli antichi: & questo veramente non dico, perche io voglia difendere, & tenere con li denti la mia opinione, ne perch'io uoglia contradire à coloro che tengono il contrario, ma solamente per dirne con le ragioni in mano quello ch'io me ne creda. Perciòche i Greci per il Cardamomo intendono vna cosa, & gli Arabi n'intendono vn'altra, come ageuolmente si dimostra per Serapione. Imperoche quantunque descriuesse egli quasi tutti i semplici di Dioscoride, & de gli altri Greci; non però chiamò questo Cardamomo, ma lo nominò Cordumeno: facendo di poi di mente d'Isach Arabo vn capitolo del Cardamomo, il qual nella sua Arabica lingua chiamò Saccola di maggiore, & di minore spetie: de quali veruno, non solamente non corrisponde al Cardamomo di Dioscoride, & de gli altri Greci, ma a nissuno di quelli altri, che indifferentemente s'adoperano, & s'usano nelle spetiarie. Prouasi oltr'à ciò, che niuno di quelli che s'vsano nelle spetierie, sia quello de gli Arabi, imperoche conferendogli con quelli di Serapione, ageuolmente si comprende; imperoche il maggiore loro nasce serrato in certi capitelli simili à quelli, che producono i rosai, & il suo grano è ritondo, & assai maggiore di quello del pepe vsuale: nel quale sono rinchiusi altri granelli piccioli, angolosi, pieni & odoriferi. Il minor dipoi afferma egli nascere senza altro recettacolo, & non rinchiuso in capitelli alcuni, come il maggiore, ma che ben gli somiglia nel colore. Il che manifestamente dimostra, che i Cardamomi delle spetierie siano molto differenti da quelli de gli Arabi, nel comparargli alle descrittioni loro. Onde manifestamente appare, che siano in errore i Reuerendi Padri commentatori di Mesue, tenendo per fermo, che le Meleghette siano il vero Cardamomo minore de gli Arabi, per hauere cosi esposto Andrea Bellunense, correttore d'Auicenna. Ma uedendosi, che il Bellunense espone secondo la uolgare opinione, & che le somiglianze non ui corrispondono, facilmente si conosce l'errore di questi reuerendi Padri. Perciòche il Cardamomo de gli Arabi non nasce rinchiuso in capitello alcuno, come nascono le Meleghette. Il Ruellio ne i suoi uolumi della natura delle piante, & parimente il Fuchsio nel suo methodo, tengono che'l Cardamomo de gli Arabi sia quello, che si dimanda hoggi in Italia PEPE D'INDIA. Ma hauendo questa pianta foglie simili al solatro de gli horti, i fiori gialletti, il frutto lungo a modo di cornetti, uerde da prima, & poscia nel maturarsi cosi rosso, & liscio, che par fatto di corallo, & il seme dentro è questo picciolo, bianco, piatto come le lenticchie, & cosi acuto, che con ogni leggiero gusto abbruscia ualorosamente la lingua, il palato, & le fauci; manifestamente si conosce hauer non poco errato l'uno & l'altro di loro. Imperoche quantunque il seme di questo pepe si generi in quelli cornetti nel modo, che si genera quel delle rose nel suo frutto; il resto nondimeno non corrisponde al Cardamomo di Serapione: il quale fa dentro à i suoi capitelli seme non simile alle lenticchie, ma ritondo, & più grosso del pepe; il quale ha dentro di se altro seme di minute granella. In oltre per esser questo Pepe non solo nel seme, ma nelle scorze del cornetto tanto acuto, che al masticarlo è eccessiuamente mordace, & ulceratiuo, è da pensare, che tal eccessiua qualità non haurebbe taciuta Serapione, & massimamente scriuendo egli hauere il suo molto piu del costrettiuo, che del mordace. Auicenna dice nel secondo libro, che'l maggior Cardamomo fa il grano simile a i ceci neri, & il minore simile alle lenticchie. Il che ha fatto forse credere al Ruellio, che questo Pepe d'India sia il Cardamomo maggiore de gli Arabi, non accorgendosi anch'egli, come ben s'inganna ne suoi fondamenti. Imperoche Auicenna dice, che'l minore, & non il maggiore fa il seme simile alle lenticchie: anchora che esso affermi il contrario, & forse peruerta quel testo à sua intentione. Del che non poco mi son marauigliato, auenga che raro huomo nelle cose de semplici sia stato il Ruellio. Plinio al XIII. capo del XII. libro, descriue il Cardamomo con queste parole. Il Cardamomo & di pianta, & di nome è simile all'amomo: il suo seme è lunghetto. Mietesi nel medesimo modo anchora in Arabia. E' di quattro spetie: il primo è uerdissimo, grasso, appuntato, malageuole da rompere, & questo piu si loda di tutti gli altri: il secondo è di colore rossiccio biancheggiante: il terzo più minuto, & piu nero: & il quarto, di tutti gli altri tre peggiore, è di uario colore, & ageuole à pestare. Questo tutto disse Plinio. Ma non so però di cui authorità: imperoche tanto appresso Dioscoride, quanto appresso altri Greci, non ritrouo di Cardamomo più d'una spetie sola. Galeno ne i Succedanei, non trouando il Cardamomo, vuole che in cambio di quello si pigli il cipero, oueramente il mirto. Scrissene oltre à questo egli

Cardamomo mezano.

Cardamomo minore.

Errore de Frati commentatori di Mes.

Errore del Ruellio.

Le spetie de i Cardamomi, secondo Plin.

Cardamomo ſcritto da Galeno.

al VII. delle facultà de ſemplici, coſi dicendo. Il Cardamomo ha ancora egli facultà molto calda, ma non però tanto, come il naſturtio: ma quanto è egli piu ſoaue, & odorifero del naſturtio, tanto è meno caldo, di quello. Per il che impiaſtrato ſolo, non puo egli in modo alcuno vlcerare. Ha oltre à queſto alquanto dell'amaro, con il quale ammazza egli i vermini, & guariſce la rogna, quando s'vnge con aceto. Chiamano I Greci il Cardamomo Καρδάμωμον; i Latini Cardamomum: gli Arabi Cardameni, & Cordumeni: i Tedeſchi Cardamomelin: li Italiani Cardoamomo: li Spagnuoli Grana del Parayſo.

Nomi.

Del Nardo. Cap. VI.

IL nardo è di due ſpetie, Indiano cioè, & Soriano: non però perche l'vno in Soria, & l'altro in India naſca; ma perche il monte, doue egli naſce, dall'vna parte rimira l'India, & dall'altra la Soria. Quello della ſpetie Soriana è ottimo, che è freſco, leggiero, folto di capelli, & roſſo, & odoriferiſſimo: & quello, che ha odore, di cipero, ha la ſpiga corta, il ſapore amaro, & che diſſecca la lingua nel maſticarlo, & laſcia lungamente la ſoauità del ſuo odore. Dell'Indica ſpetie n'è vno, che ſi chiama Gangetico, coſi nominato dal fiume Gange, che ſcorre al piè del monte, oue egli naſce: il quale, per la molta humidità del luogo, è men buono, ma piu grande dell'altro: produce queſto da una ſola radice aſſai ſpighe, folte di capegli, intricate, di graue & faſtidioſo odore. Quello del monte è molto piu odorifero, & ha la ſpiga piu breue, & diminuta: ha odore vicino al cipero, & tutte l'altre doti, che ha il Soriano. Trouaſi vn'altra ſpetie di nardo, chiamato Sampharitico dal luogo, doue egli naſce. la cui pianta è aſſai picciola, fa grãdi ſpighe, & il fuſto di mezo bianco; il quale per hauer fuor di modo odore di becco, da tutti ſi laſcia per inutile. Vendeſene di quello ſtato bagnato nell'acqua. ma ſi conoſce l'inganno alla bianchezza, & ſordidezza delle ſpighe, & all'hauere elleno perduta la lanugine loro. Sophiſticaſi per fargli creſcere il corpo, e'l peſo cõ lo ſtibio, ſpruzzãdoli ſopra cõ la bocca acqua, ò vino di dattoli. Biſogna guardare nell'vſarlo ſe egli ha fango attaccato alle radici, & per un criuello ſcuoterne la poluere: la quale per lauare le mani vtilmente ſi ſerba. Hanno calda, & ſecca natura. prouocano l'orina. Beuuti riſtagnano in fluſſi del corpo: & applicati di ſotto, i fluſſi, & la marcia, che ſcolano dalla natura delle donne. Beuuti con acqua fredda, vagliono alla nauſea, & à i rodimenti dello ſtomaco, alle ventoſità, à i fegatoſi, à trabocco di fiele, & alle malattie delle reni. Sedendoſi nella loro decottione, gioua alle dõne, che hanno infiammata madrice: conuengonſi al caſcar de i peli delle palpebre de gli occhi fortificandole, & facendole ritornare piu piene, & piu folte. Spargonſi triti in poluere ſopra à gli humidi corpi utilmente. Mettonſi ne gli antidoti triti, & fattone paſtelli con uino; ſi ſerbano in uaſo di terra non impeciato, per le medicine de gli occhi.

Nardo, & ſua eſſaminat.

CHAMASI vſualmente il Nardo nelle ſpetiarie Spica nardi. Ma non manca, chi creda, che l'Indico nardo, per la molta diſtanza del luogo, non ſi porti in Italia; imaginandoſi che quello, che s'vſa nelle ſpetiarie, non ſia altro, che il Soriano: quantunque (come ſcriue Dioſcoride) non naſca il Nardo in Soria, ma ſi chiami Soriano per naſcer egli in India nella parte di quel monte, che rimira la Soria. Ma ſapendoſi, che tra l'India, & la Soria ſono interpoſte grandiſſime regioni, cioe l'Arabia diſerta, la Perſia, la Carmania, la Gedroſia, la Darangia, & altre, le quali contengono almeno quattro milia miglia di lunghezza, non ſo veramente in che modo ſi poßa dire, ò credere, che quel monte, le cui radici ſon bagnate dal Gange, rimiri coſi di fatto la Soria, che ſi poßa chiamar legitimamente Soriano. Per cio adunque ho piu volte meco ſteßo penſato, che piu preſto ſia egli denominato Siriaco, oueramente Siro, dalla regione chiamato Siraſtene, la quale è preßo al fiume Indo, che dalla Siria. Imperoche ſe ſi deue credere à Ptolomeo, ſi vede che in India è vn monte, il quale ſi diſtende dal Gange fino à Siraſtene. Ne ſarebbe coſa ragioneuole à credere, che il Nardo non ſi ci porti d'India, auuẽga che nõ naſca egli in Soria: & ſapendoſi, che tutti gli aromati ſi ci portano però di quel paeſe, con i quali nõ habbiamo da dubitare, che non ſi ci porti anchora il Nardo, maßimamente ſapendoſi che il Nardo d'altronde non ſi ci porta, che d'Aleßandria d'Egitto, oue dal mar roßo ſi portano con le carouane tutti gli altri aromati d'India, doue ſolamente naſce il Nardo, ſecondo Dioſcoride, benche Plinio vuole, che oltre al Soriano d'India, ne ſia un altro, che naſca ſpetialmente in Soria. Il Manardo da Ferrara crede, che la Spica, che ſi tiene hoggi in Italia nelle ſpetiarie, non ſia l'Indica, ne la Soriana. Nel cui ſentimento veramente non poßo cadere io, anchora che'l Manardo ſia ſtato nelle buone lettere della medicina con ſumatiſſimo. Perche in Vinegia in piu luoghi ho viſto io gran ſacchi di Spigo nardo leggiero, folto di capelli, odoriſcriſſimo, d'odore quaſi ſimile al cipero, roſſigno, amaretto alquãto, et che maſticato diſſecca forte la lingua, et laſcialũgamẽte di ſe l'odore

Opinione del Manardo reprobata.

dore dipoi nella boccha, con ogni altra qualità appresso, che Dioscoride gli attribuisce. Ma accade spesse volte, che nel portarsi egli per il mare Indico, & Arabico, & di quindi in Alessandria, & d'Alessandria per lo Ionio, & Adriatico nelle navi à Venetia, s'infetta dell'humidità del mare (questo facilmente fa la Spica, per essere di natura secchissima) & poscia si muffa, & si sobbollisce: ilche è dipoi cagione, che lasciata la soauità dell'odore, diventi noiosa. Il che mi sforza à dire, che qui di lungo si sia ingannato il Manardo, ilqual penso che se saputo havesse qual parte di tutta la pianta sia la spica, & che n'havesse havuto nelle mani della buona, & in grande quantità, forse che piu nel giudicio si sarebbe ritenuto. Ma per non havere egli saputo qual parte del Nardo sia la spica, & per non haverne vista della scelta, nell'epistola terza del VI. libro, dice, che Galeno della spica del Nardo, che entra nella theriaca, intende della radice, & non della spica, & che Iddio volesse pure, che questa, che si porta à noi, non fusse almeno la vera spica del Nardo, ma che ella non sia, si conosce, per mancare d'ogni soauità d'odore. Et nella prima epistola dell'VIII. libro, dice, che Galeno nel libro de gli antidoti, nella preparatione della theriaca, vi mette di tutta la pianta del Nardo solo la radice, come piu virtuosa, non apprezzandone facendosi alcun conto della spica. Il che troppo manifestamente dimostra, che male habbia egli considerato quel testo di Galeno, & imperò non haver saputo qual parte del Nardo si sia la spica: la quale veramente non è altro, che la istessa radice. Ilche apertissimamente testifica Galeno nel medesimo luogo allegato da lui al libro de gli antidoti: dove mentre che va egli essaminando, & dichiarando sottilmente tutti i semplici, che entrano nella theriaca di Andromacho, pervenuto al Nardo, così dice. Iubet Andromachus adijcere nardum Indicam, ea verò est, quam spicam vocant, non quòd spica sit, radix etenim est; sed quòd spicæ figuram habeat. cioè. Comanda Andromacho, che s'aggiunga il nardo Indico, ilquale è quello istesso, che chiamano spica; non che sia veramente spica, ne per esser ella radice; ma perche ha forma propria di spica. Dalle quali parole chiaramente si conosce, che la spica del Nardo non è altro, che la istessa radice di quello, ma chiamata Spica di nardo, perche nella forma rassembra del tutto una spica. Come dichiarò parimente l'istesso Galeno al IX. delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi, nel commento dell'antidoto di Philone. Et per questo si vede, che l'istesso Galeno, nell'ottavo libro delle facultà de semplici, havendo egli à fare il capitolo del Nardo, lo volse intitolare dalla Spica del Nardo, come parte migliore di tutta la pianta, ben sapendo egli, che parlando di quella, parlava della radice. Imperoche se egli havesse tenuto, che la spica non fusse stata la istessa radice del Nardo, l'haurebbe lasciata, come cosa inutile, da parte: & haurebbe intitolato il capitolo, ò à tutta la pianta, ò alla sola radice, come più valorosa, & più eccellente. Sottoscrive al Manardo nuovamente l'Anguillari affermando egli, che il Nardo che si porta à noi non è ne l'Indiano, ne il Soriano, ma il Gangetico. Dal che ci si fa chiaro quanto sia stato egli diligente nel leggere, & intendere il Dioscoride, & quanto si sia essercitato nella Geographia. Ma certo non so già io chi sarà così sciocco, e sciapito, che dirà che le piante che nascono intorno al Tevere, al Pò, all'Arno, all'Arabia, & all'Ombrone non sieno Italiane, & Spagnole quelle, che verdeggiano lungo al Tago, & Todesche quelle che crescono ne i Lidi del Rheno: & che dirà parimente insieme con l'Anguillari, che quelle che crescono intorno al Gange non sieno Indiane, affermandone il contrario Dioscoride quando dice: dell'Indica spetia v'è una che si chiama Gangetico, così nominato dal fiume Gange, che scorre al piè del monte ove egli nasce. Ma se il nostro sia il Gangetico, ò quello, che nasce in sul monte, credo che malagevolmente si possa da veruno affermare. In questo, & maggiore errore ritrovono anchora il Brasavola: percioche nel suo libro delle essaminationi de semplici, à cap. 175. tiene anchora egli, che la spica del Nardo non sia la radice, ma piu presto la sommità di tutta la pianta. così dicendo al suo vecchio. Comperai à Venetia la spica, il fusto, & la radice, quantunque quivi si falsifichino. Comanda adunque, che si compri il fusto, & la radice: percioche queste furono in maggior uso appresso Dioscoride, & Galeno, che la spica: percioche Dioscoride gitta via le foglie, & perche à noi non si porta la spica, ma la radice sola. Ma in vero, per quanto ho mai letto in Dioscoride, non ho trovato, che egli usi ne i rimedij delle malattie altro, che la spica. Et che sia il vero, che Dioscoride intende, che la virtù vera del Nardo sia piu nella spica, che in alcuna altra parte della pianta; & che quando parla del Nardo, parla solo della spica, si dimostra nel qualificarla, quando dice. Della Soriana spetie quello è ottimo nardo, che è leggiero, folto di capelli, &c. Imperoche l'esser leggiero, & folto di capelli, non si conviene à niuna altra parte del Nardo, se non alla spica: nella quale sensatamente si veggono tutte le altre qualità anchora assegnatele da lui. Senza che si vede oltre à ciò, che Dioscoride tratta qui nel principio di questo libro solamente delle radici odorifere, come sono quelle dell'iride, dell'[illegible], del meo, del cipero, del nardo Indiano, Celtico, & salvatico, del phu, & dell'asaro, & non di fusti, di foglie, ne di fiori, ne di spighe, che nascano nella sommità di fusti, ne di fiori. Il che con le sopradette ragioni cavate da Galeno, fa fermissimo argomento, che non habbia saputo il Brasavola, che la spica sia la radice, nella quale è la virtù di tutta la pianta: ma haver piu presto creduto, che nascesse la spica nella sommità de fusti del nardo, che nelle radici. Laquale (come testifica Galeno) è l'istessa radice del nardo, & la piu odorosa parte di quello. Percioche se altrimenti fusse, haurebbe Dioscoride qualificata la radice, & non la spica, come parte piu virtuosa, & piu degna: perche così è il consueto suo costume fare ne gli altri semplici. Dopo questo, non truovo, che mai Galeno (anchor che'l Brasavola l'affermi) habbia lodato i fusti del Nardo, per una delle sue piu virtuose parti. Oltre à cio, quanto in trattare, & in iscrivere del Nardo sia stato incostante il Brasavola, si dimostra, quando nell'ultimo suo, & così ben corretto (come si dice) volume, parlando al suo vecchio, dice. Ne igitur in his montibus nardum quæras, sed Venetijs spicam, caulem, & radicem emes. cioè. Non cercare adunque tu in questi monti il Nardo, ma comprerai à Vinegia la spica, il fusto, & la radice. Del che scordatosi, poche righe di sotto diceva. Aliud verò sunt spica, & flos, quæ ad nos non adferuntur. cioè. La spica, e'l fiore sono altre cose, che non si portano à noi. Di modo che confonde in tal materia, & corrompe la vera historia del Nardo, & inganna parimente se stesso, & il suo buon vecchio, che pur glielo crede. Percioche da prima dice, che la spica, e'l fusto, & la radice si ritrovano. & poscia contradicendo afferma, che ne il fiore, ne la spica si ci portano. Prima di costoro errò in questo non leggiermente Plinio: Imperoche nel scrivere il Nardo al libro & cap. XII. molto s'allontanò da

Errore dell'Anguillari.

Errore del Brasavola.

Error di Plinio

da Galeno, & da Dioscoride: & parimente da tutti gli altri, che hanno scritto in materia tale, così dicendo. Il Nardo è vna pianta di grano, & grossa radice, ma breue, nera, fragile; & piena d'humore; d'odore di cipero, di sapore aspero, di picciola, & densa foglia: le cui sommità si spargono in spiche: & però celebrasi il Nardo esser dotato e di spiche, e di foglie. La cui dottrina seguitando, oltre alli due Ferraresi, Hermolao, & il Ruellio, anch'egli no insieme con esso non poco s'ingannarono. Imperoche il Ruellio, non credo certo per altro, che per sostenere l'opinione di Plinio suo familiarissimo, afferma hauer visto nelle spetiarie Nardo, che del tutto si confaceua à quel di Plinio: il che reputo esser del tutto falso. Imperoche quantunque gran quantità di spica habbia veduto io in Vinegia, & essaminatolo molto bene: non v'ho però potuto ritrouar altro, che la spica sola: Ne penso, che si ritrouassino mai foglie, ne fusta di Nardo, che nella sommità loro producessero alcuna spica, come mette Plinio, afferma il Ruellio, & contende il Brasauola, contra la mente di Galeno, & Dioscoride: il qual dice, che il Nardo ha piu spiche procedenti da vna radice, & non da foglie, ne da fusto alcuno della pianta: & dice piu spiche procedenti da vna radice, non perche elle non habbiano altra virtuosa radice sotto di loro: ma perche essendo piu, è necessario, che habbiano vna base, ouer piede, donde

Errore d'Hermolao, & del Ruellio.

NARDO ITALIANO.

trino

trino il naſcimento loro con alcune radicette capillari, come ſi vede nell'aglio, & nelle radici del giglio. Il che poſſo io affermare per vero, per hauer molte volte uiſto in Vinegia ceſpugli di Spica di nardo, che nelle fattezze, & figure loro imitauano l'aglio: ilche ageuolmente da ciaſcuno ſi puo del continuo vedere. Ma perche ſi riſponda realmente ad ogni tacita, ò paleſe obiettione, dico però, che ſe alcuno ſi ritronaſſe, che voleſſe dire, che le vere radici della ſpica s'intendono eſſere quelle capillari, che ſono ſotto alla baſe, oue ſi ferma il ceſpuglio di tutte le ſpiche, come ſono quelle dell'aglio, ò delle cipolle, & che però le ſpiche, che di quindi naſcono, non ſono in modo alcuno le radici, ma altra parte della lor pianta; ſi poſſono ageuolmente queſti tali confutare con la chiara dottrina, che ſopra ciò ne laſciò Theophraſto al x. capo del primo libro dell'hiſtoria delle piante. Imperoche conclude egli, che nell'aglio, nelle cipolle, ne i bulbi, nelle radici de i gigli, & conſequentemente nella ſpica, non ſolo ſi chiamano, & ſono radici quelle capillari, che ſotto ſtanno; ma anchora tutto'l capo dell'aglio iſteſſo, & delle cipolle ſono vere radici. Et ſopra ciò dà una regola generale; dicendo, che tutta quella parte di qual ſi voglia pianta, che ſi naſconde ſotto terra, ſi chiama veramente radice. Et però ſi vede, che Theophraſto nel IX. libro al VII. capo dell'hiſtoria delle piante commemorò

Obiettione leuata.

L A V A N D A.

la

la Spica tra le radici con queste parole. Le cose che s'vsano per gli vnguenti odoriferi sono queste, la cassia, il cinnamomo, il cardamomo, il nardo, il nero, il balsamo, l'aspalatho, la stirace, l'iride, il nardo, il costo, il panace, il croco, la mirrha, il cipero, il giuncho, il calamo, la maiorana, il loto, l'anetho. Delle quali cose alcune sono radici, alcune, corteccie, altri sono rami, altri legni, altri semi, altri liquori, & altri fiori. Dal che è chiaro, che il Nardo non si puo qui collocare, se non tra le radici, auenga che non sia egli ne scorza, ne legno, ne ramo, ne fiore, ne seme, ne liquore. il che sapendo benissimo Galeno, disse nel libro de gli antidoti, & nel IX. delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, che la spica non era altro, che la istessa radice del Nardo. Habbiamo oltre à questo anchora noi in Italia il nostro NARDO, il quale chiamiamo SPIGO; come che in niuna parte si rassembri all'Indico, ne manco al Soriano. Di questa medesima spetie si crede, che sia la LAVANDA, anchora che di piu debile virtu, & è da credere però, che l'vno sia il maschio, & l'altro la femina. Il maschio, cioè la spigo, produce le foglie piu larghe, piu grosse, piu robuste, & piu bianche, che la femina, ma l'vna & l'altra è pianta ramusculosa, & legnosa, come la stecade, & il rosmarino, folta di foglie lunghette, strette, & carnose. Dalle cime de ramoscelli nascono i fiori spicati, di purpureo colore, con lungo picciuolo, quadrato, & sottile, ma nella femina sono meno coloriti & piu aperti, d'odore molto grato, quantunque non poco acuto. Questi per piu vere congietture & considerationi, di calda & secca natura stimare si possono, & sono alcuni, che dicono, che la uirtù loro imita ualentemente quella del Nardo di Soria, & del Celtico anchora. Il che io non reprobo, anchor ch'io pensi, che assai manco possano. Scaldano adunque, & diseccano amendue, ne sono del tutto di uirtù lontani da gli altri nardi. Et però conferiscono à tutte le frigide infermità del ceruello, & massimamente allo spasimo, à i paralitici, al mal caduco, all'apoplessia, & ai lethargici fortificano lo stomaco, & disoppilano il segato, & la milza. Scaldano la madrice, & prouocano i mestrui, & le secondine. I fiori cotti nel uino, & applicati caldi prouocano l'orina, & distoluono la uentosità. giouano la dicottion loro beuta al trabocco di fiele, causato dall'oppilatione del fegato, & tanto piu cocendouisi insieme marrobio, radici di finocchio, & di sparagi, & cinnamomo. gioua la decottione de medemi fiori lauandosene la bocca al dolor di denti causato dal catarro. l'acqua distillata da i fiori beuta alla quantità di due cucchiari, uale à ricuperar la loquela, & alle passioni del cuore, & però s'usa con utilità grande nelle sincopi bagnandone il naso, & i polsi, & dandone anchora à bere alli amalati. Chiamano il Nardo Italiano gli Italiani Spico, i Tedeschi Spica nardi, i Boemi Spicanard, i Francesi Aspich. & la Lauanda chiamano i Tedeschi Lauendel, i Francesi Lauande femelle, i Boemi Lauandula. Fassi del fiore del nostro Spigo d'Italia un'olio à lambico odoriferissimo; ma di tanto acuto, & penetratiuo odore, che soffoca ogni altro, qual si uoglia odore, quando si gli tiene appresso, ouero che s'incorpora con esso, & imperò sogliono i profumieri il piu delle uolte tenerlo fuori delle loro botteghe, acciochè non impedisca la soauità de i loro odoriferissimi unguenti, & altri soauissimi odori. Scrisse del Nardo Galeno nell'ottauo delle facultà de semplici, così dicendo. La spica nel Nardo è calida nel primo ordine, et secca nella fine del secondo. E' composta di sostanza costrettiua sufficientemente, & di non molto acuta, calida, & d'una certa leggiermente amara. Essendo adunque radice, che ha tutte queste qualità, si conuiene ella ragioneuolmente allo stomaco & al fegato tanto beuuta, quanto anchora applicata di fuori. Prouoca l'orina, sana i rodimenti dello stomaco. Restagna i flussi del uentre, & quelli del capo, & del petto. La piu ualorosa è l'Indiana, piu uera della Soriana. Chiamano i Greci il Nardo Νάρδος, & Νάρδου ἄχυρα: i Latini Nardum, & Nardus: gli Arabi Stumbel, & Seubol: i Tedeschi Edelfrembd, Vuolriechend, Spiken nardi: gli Spagnoli Azumbar, ouer Espiga sil: i Francesi Aspic doultremer.

Spigo Nardo Italiano, & sue spetie, & virtu.

Virtù del Nardo Italiano & della Lauanda.

Nomi.

Nardo scritto da Galeno.

Nomi del Nardo.

Del Nardo Celtico. Cap. VII.

IL Celtico Nardo nasce nell'alpi di Liguria, & chiamasi quiui per proprio vocabulo Aliungia: nasce anchora in Istria. E corta, & picciola pianta. Cauasi con le radici, & legasi in manipoli. Le foglie ha di figura lūghette, di colore rossigno, & il fiore giallo. L'uso è del fusto, & delle radici, le quali parti solo si commendano d'odore. & però bisogna per un di auanti, bagnati i suoi manipoli con acqua, & ben nettati dalla terra, in qualche humido pauimento sopra à carta distēderlo, & il seguente giorno nettarlo: perche in questo modo si rinuencidisce, & non si rompe, ne si guasta nel scieglierlo da fistuchi, paglia, & altri mescugli inutili, che ui s'intrigano. Contrafassi mescolandoui vna herba simile, la quale per il suo graue odore, si chiama Beccarello. nientedimeno facilmente si conosce, perche ella è senza fusto, bianca, ha le foglie manco lunghe, & non è amara, ne manco è odorata la sua radice, come è quella del vero Celtico nardo. Tolti adunque per usare il fusto, & le radici, lascianſi andare le foglie, & volendo riserbare il resto, si trita, & impasta con uino. fassene pastelli, & riserbansi in vn uaso di terra nuouo, ben coperto. Quello piu si loda, che è fresco, odorifero, abōdante di radici, difficile al rompersi, & che è pieno. Questo tanto può il Soriano: ma molto maggiormente prouoca l'orina, & piu è stomachale. Gioua alle infiammagioni del fegato, & à trabocco di fiele. Vale alle ventosità dello stomacho, beuuto con decottione d'assenzo. Gioua nel modo medesimo alla milza, & alle malattie delle reni, & della uescica: & beuuto con vino, al morso, & punture di tutti gli animali uelenosi. Mettesi oltra di questo ne gli empiastri: negli vnguenti, & nelle beuande, che sono di calda uirtu.

TANTA è stata la negligenza, & l'ignoranza de nostri antecessori, che non solo non si son curati di chiarirsi co'l mezo de buoni autori de semplici peregrini, che di longinqui paesi si ci portano; ma non hanno preso pur cura, per uniuersale beneficio de gli huomini, di uolere almeno certificarsi di quelli che in piu & piu luoghi d'Italia si ritrouauano, anzi che molto piu mal solleciti ne i proprij, che ne gli strani, mi gli par ritrouare. Nasce il Celtico nardo

Nardo Celtico & sua essamina tione.

nell'alpi

NARDO CELTICO.

nell'alpi di Liguria: naſce medeſimamente in Iſtria, & in alcuni monti non lungi da Villaco caſtello di Carinthia, & parimente in alcuni altri vicini à Iudemburgo di Stiria copioſiſſimo: & nondimeno in pochi luoghi d'Italia ſi ritroua il vero nelle ſpetiarie. Et che piu? coloro, che piu vicini gli ſono, & nel cui paeſe naſce, piu errano di tutti gli altri. Imperoche à Genoua, città di Liguria, & in altri luoghi circonuicini, doue ageuolmente il Celtico nardo s'hauerebbe, non curandoſi i medici, ne gli ſpetiali, che quiui dimorano, di rintracciarlo, vſano (ſeguendo i volgari, & manifeſti errori) la Lauanda in vece di quello, laquale quanto ſia di fatezze, non vo dire di virtù, lontana dal Celtico nardo, chi ben penſa prima, & poi compara le qualità dategli da Dioſcoride, con quelle della Lauanda, può facilmente il manifeſto lorro errore accuſare. Imperoche il Celtico nardo creſce in picciola, & breue pianta: & la Lauanda viene ceſpuglioſa, alta di ramuſcelli, & di foglie ben folta. Quello ha le foglie di colore roſſigno, & il fiore giallo, & queſta le frondi biancheggianti, e'l fiore meſcolato di celeſte, & di porpora. Quello ci da per vſare le radici, e'l fuſto, nelle cui parti è piu valoroſo: & queſto ſolo ci concede il fiore. Il che apertamente dimoſtra, come miſeramente s'ingannano coloro, che del continuo perſeuerano in tal credenza. Vero è (come nel commento dell'altro Nardo, qui poco di ſopra ſi diße) che per commune opinione ſi crede, che la Lauanda nella virtù ſua s'auicini à tutte le ſpetie de Nardi: ma queſto non però ricuopre l'errore di coloro, che credono, che la Lauanda ſia il Celtico nardo. Vſaſi dopo queſto, quaſi nel reſto dalle ſpetiarie di tutta Italia, per il Celtico nardo una certa herba d'aßai lungo fuſto, benche molto ritorto, le cui foglie, le quali ſono minutiſſime, di colore gialliccio, & molto folte ſi raſſimigliano quaſi al moſco, che naſce ne gli alberi. Queſte nel veſtire, che fanno di tutti i ramoſcelli del fuſto, tanto foltamente li circondano, che quaſi ne dimoſtrano vna uera forma di ſpiche. ma ne amarezza, ne altro ſapore aromatico ui ſi ritroua, come nel Celtico nardo afferma ritrouarſi Dioſcoride. Faſſi del nardo Celtico uero grande incetta in Stiria cõtermina all'Auſtria, & alla Carinthia, doue le uille uicine à Indemburgo ne portano da i monti infiniti faſci, de quali poi empiono grandiſsimi facchi, & li uendono ad alcuni mercanti, che nauigano in Egitto, & in Soria. Imperoche (come ſi dice) l'uſano molto gli Egitij & i Soriani ne i bagni loro, de quali par che molto ſi dilettino. Il uero Celtico nardo uiddi io la prima uolta in Trẽto alla ſpetiaria di M. Giouanni Alberto Parolino ſpetiale all'inſegna del beato Simone, quantunque dipoi me ne fußero mandate le piante tutte intere da Grazzo caſtello di Stiria dall'eccellentiß. medico Meßer Pietro Salicceto fino in Goritia. Portaſene copia in facchi al tempo de' mercati in Lubiana città di Carniola, nel quale manifeſtamẽte tutte le ſue qualità uere ſi ritrouano. Et però potremo ſcriuere ancora noi per eterna memoria de i poſteri, che non ſolamente naſce, & creſce il Celtico nardo in Liguria, et in Iſtria; ma in Stiria, Carinthia, & in altri luoghi ancora: percioche gia n'ho ritronato nel monte di Vipao lontano da Goritia, nõ piu che uinti miglia. Ma perche hoggi il uero in poche ſpetiarie ſi ritroua in Italia, non altro in cambio di lui ſi debbe uſare, che l'Indiano, auenga che Dioſcoride iſteßo dica, che queſto nelle uirtù ſue gli è del tutto equiualente, eccetto che molto piu di quello prouoca l'orina. Delle controuerſie che fra moderni ſi leggono, ſe il Celtico nardo ſia, ò non ſia la Saliunca, che deſcriue Plinio, anchora, ch'io (come per uere ragioni prouarei) tenga che nò, non pero mi pare di farne qui altro lungo proceßo, per nõ riſultare alla medicina di queſto giouamento alcuno, quantunque il Leoniceno, non hauendo ben conſiderato che Dioſcoride chiama il Celtico nardo Aliungia, & non Saliunca, riprenda Plinio contra ogni ragione, & erri eßo manifeſtamente, come fa parimente il Fuchſio medico altrimenti eccellentiſsimo de i tẽpi noſtri. Imperoche egli nell'ultimo ſuo libro delle cõpoſitioni de i medicamenti nouamẽte ſtãpato, nella cõpoſitione del diatamaro, non fa differenza ueruna della ſpica Celtica alla Saliunca, non hauendo forſe ueduto, che Plinio tratta di amendue ſeparatamente in diuerſi luoghi, come di piante differẽtiate. Nõ ſono queſte piãte tra ſe differẽti nelle ſomigliãze ſolamẽte appreßo alli antichi, ma ancora ui ſi uede un'altra differenza da i luoghi oue le naſcono. Percioche Dioſcoride dice che la ſpica Celtica naſce ne i monti di Liguria & in

Nardo Celtico falſo.

Istria. Et la saliunca (come scriue Plinio) nasce in Vngheria & appresso à i Norici. Onde si vede che il Fuchsio, ilquale in questo seguita l'opinione del Ruellio erra manifestamente insieme con lui. Percioche il nardo Celtico appresso Dioscoride si chiama Aliungia & non Saliunca. Ma che la Saliunca di Plinio sia diuersa da quella, di cui scriue Vergilio nella Bucolica, come par che contenda l'Anguillari, non so come ugeuolmente possa io consentire. Et per questo perche non solamente non è da esser accettata l'autorità di Seruio intorno al giudicio delle piante, come s'accetta nella grammatica, mà anchora perche non veggio, che l'Anguillari pruoui con il testimonio d'alcuno autore autentico, & a cui si possa prestar fede, che la Saliunca di Vergilio, sia (come egli si ua infinocchiando) l'Anemone, confidato solamente nella autorità di Seruio, il qual forse per auentura non conosceua altra herba, che l'ortica, & la lattuca. E ben vero che Seruio scriue che la Saliunca, è quell'herba che volgarmente si chiama Orcitunica, ma si puo credere (s'io non m'inganno) che ei gia mai la conoscesse, non essendo sua professione di trattare ne far giuditio delle piante. Ma per qual ragione, ò autorità facci l'Anguillari, che l'Orcitunica, di cui non si ritroua scritto cosa veruna appresso à i buoni autori, & l'Anemone sieno una cosa medema, ne ei lo dice, ne io ne posso far coniettura, però non ho se non da marauigliarmi, che questo huomo tanto perito nella materia medicinale, che in cosa di tanta importanza si confidi in cosi friuole, & leggiere ragioni: se però non è ch'ei pensi far piu à suo proposito di metter in campo qualche cosa nuoua, per parer di saper molto piu de gl'altri, che ragionar della sudetta pianta con piu saldo giuditio, & con meglior ragione. Io veramente ancora che non molto mi sia essercitato in questa facultà, non dirò mai, ne mai mi ridurrò à credere, che l'Anemone pianta assai alta, sia chiamata humile da Vergilio, il qual sapeua meglio attribuire li epiteti alle cose, che non fa forse l'Anguillari. Vedesi manifestamente, che la comparatione che fa Vergilio, corrisponde non poco alla nostra opinione, imperoche volendo egli lodar eccessiuamente Mopso pastore, dice che Aminta tanto gl'era inferiore, quanto è piu picciola la humile saliunca de i Rosai. Ne manco mi piace l'opinione del sudetto, intorno alla herba chiamata in questo istesso capo di Dioscoride Hircolo, volendo l'Anguillari, che l'Hircolo non sia punto differente dal Nardo Sampharitico, che nasce in India. imperoche come ben scriue Dioscoride, l'Hircolo è vna pianta simile al Nardo Celtico, & non spetie di Nardo Indiano, come è il Sampharitico, cosi chiamato dal luogo oue ei nasce. Ma forse per hauer egli (come scriue Dioscoride) odore di becco, si ua imaginando l'Anguillari, che l'Hircolo altro non sia che il Nardo Sampharitico. ma s'inganna in questo come in molte, & molte altre cose di grosso: poscia che non si chiamano hircoli tutte l'altre piante (che son però assai) che hanno odore di becco. Ma chi della Saliunca vuole intender qualche cosa di piu, che non ho scritto in questo luogo, legga le nostre Epistole Latine; che ui ritrouerà la cosa molto piu diffusamente trattata, & difesane con efficacissime ragioni la nostra opinione. Fece del nardo Celtico memoria Galeno nell'ott. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Il nardo Celtico è quasi nelle virtù sue simile all'Indico, & al Soriano: ma veramente non cosi valoroso: quantunque per prouocare l'orina sia egli piu potente. Imperoche è piu caldo di quelli, & manco costrettiuo. Chiamano i Greci il Nardo Celtico Νάρδος κελτική: i Latini Nardus Celtica.

Vana opinione dell'Anguillari.

Nardo Celtico scritto da Galeno.

Nomi.

Del Nardo Montano. Cap. VIII.

IL Nardo montano, ilquale chiamano alcuni thilacite, & niri, nasce in Cicilia, & in Soria, con ramoscelli, & foglie, simili all'iringo, ma minori, ne però aspre, ne spinose. Ha due radici, & qualche volta piu, nere, & odorifere, simili all'amphodillo, ma piu sottili, & piu picciole. Non produce fusto, ne fiore, ne seme. Vale la radice à tutte quelle cose, che vale il Celtico.

Nardo montano, & sua esa-

PARE veramente, che Dioscoride in questo luogo si contradica non poco, per hauer prima scritto, che il Nardo montano habbia fusto, & foglie simili all'iringo: & poscia dica nella fine del capitolo, che l'istesso non produce, ne fusto, ne frutto, ne fiore. Onde si persuade il Ruellio, & parimēte Marcello Vergilio esser cio facilmente interuenuto per negligenza de gli scrittori, i quali ingannati dalla propinquità de uocabuli Greci scrissero καυλὸν in cambio di κλάδους, oueramente di κλῶνας. Ma significando cotali Greche dittioni non altro, che rami, & uirgulti, i quali piu si conuengono à gli alberi, che all'herbe; & essendo quel medesimo i rami, & i uirgulti ne gli alberi, che i fusti nell'herbe, non mi par, che per questo sia questo luogo purgato dall'errore. Ma nō credo io però, che Dioscoride, il quale in questa facultà facilmēte è di tutti il primo, & à cui tanto gli antichi, quando i moderni dierono, & dāno infinitissime lodi, si fusse in cosi poche righe scordato di se medesimo, & che cosi inettamente hauesse egli errato. Et però non senza ragione, ne resta da suspicare, che sia ad ogni modo errore ò nell'una, ò nell'altra parte del capitolo: non però per la conuenienza di cosi fatti uocaboli, ma piu presto per negligenza di qualche sonnacchioso scrittore, ò per temerità d'alcuno altro, che troppo uegghiasse. Di qui adunque è proceduto, che fin hora io sia sempre restato dubbioso, se il Nardo mōtano nasca, & si ritruoui in Italia, ò se d'altronde ui si porti uero. Nientedimeno uolendo noi emendare il fine di questo capo, in cui per le sudette ragioni è manifesto errore, si puo far coniettura, che doue si lege φέρει (cioè produce) si debbi leggere συμφέρει (cioè conferisce). Però (per mio iuditio) non si deue leggere οὔτε δὲ καυλὸν, οὔτε καρπὸν, οὔτε ἄνθος φέρει, come malamente si legge in tutti i testi Greci che uanno attorno per le librarie. Ma si deue leggere οὔτε δὲ καυλὸν, οὔτε καρπὸς, οὔτε ἄνθος συμφέρει, cioè ne il fusto, ne il seme, ne il fiore conferisce, ne uale, cioè nella medicina: di modo che emendata solamente l'ultima parola di questo testo, non solamente si uede, che nel Nardo montano non ui è altro, che uaglia nella medicina, che la radice, ma cessa subito ogni dubitatione, che Dioscoride si sia contradetto. Il medesimo sentimento ritrouo hauere il dottissimo Faloppia Modanese huomo ueramente raro de i tempi nostri, con la cui opinione cōcorre parimente il Melchiori Trentino nell'una, & nell'altra lingua dottissimo. Appo cio nell'historia delle radici Oribasio, il qual di parola in parola trascriue da Dioscoride, ui ha di piu λευκότεραι. Dal che si uede, che non solamente deue hauere il nardo montano le radici minori, et piu sottili dell'Amphodillo, ma ancora piu biāche. La piāta del

Nardo

NARDO MONTANO.

Nardo montano di cui è qui la figura mi fu mandata da Bologna dall'Eccellentißimo M. Vliße Aldrouando semplicista rarissimo, laquale se ben non ha le foglie d'Iringo, corrispondendoui nondimeno tutte l'altre note, & essendo in questo capitolo aßai corrotto il testo, non poßo se non credere, che non ripresenti il vero, & maßimamente veggendosi, che le radici vi corrispondono cosi nella forma, come nell'odore, ilquale è del tutto simile à gl'altri Nardi. Scriue l'eccellentißimo Brasauola Ferrarese, che in cambio dell'Indiano si ci porta hoggi in Italia aßai del montano di Cilicia; credendosi, che quello sia veramente il montano, che s'ha in commune vso nelle spetiarie. Ma con qual ragione, & con qual fondamento scriua egli questo, non so io determinare. Percioche il Nardo montano produce le radici simili all'amphodillo, & non spicate, ne leggiere, ne capigliose, come si vede eßer l'Indiano, ilquale è in vso. Se già non voleße il Brasauola, che l'Indiano si chiamaße montano, per nascer egli in quel monte d'India, di cui dicemmo di sopra. Scriße le virtù del Nardo montano Galeno all'ottauo libro delle facultà de semplici, cosi dicendo. Il Nardo montano, ilquale si chiama thilacite, & parimente pirite, nasce copiosissimo in Cilicia, ma piu debole de gli altri. Chiamasi da i Greci il Nardo montano Νάρδος ὀρεινὴ. da i Latini Nardus montana.

Opinione del Brasauola reprobata.

Nardo montano scritto da Galeno.

Nomi.

ASARO.

Dell'Aſaro. Cap. IX.

L'Asaro, ilquale alcuni chiamano anch ora nardo ſaluatico, è herba odorata, & coronaria. Fa le foglie ſimili all'hedera, ma molto minori, & piu ritonde. Produce i fiori fra le foglie, appreſſo alle radici, porporei, & odoriferi, ſimili di forma à i citini del iuſquiamo: dentro de i quali è il ſeme, come quello de gli acini dell'vua. Ha i picciuoli angoloſi, aſpri, & fleſſibili. Produce aſſaiſſime radici, nodoſe, ſottili, & torte, ſimili alla gramigna, ma piu ſottili, & odorifere, lequali ſcaldano, & mordono fortemente la lingua nel maſticarle. E l'aſaro di calda natura, prouoca l'orina, conferiſce à gli hidropici, & alle ſciatiche antiche: Beuute le radici al peſo di ſei dramme con acqua melata, prouocano i meſtrui, & purgano nel modo, che purga l'helleboro bianco. Metteſi l'aſaro ne gli vnguenti. Naſce ne monti ombroſi, & aſſai ſe ne troua in Ponto, in Phrigia, in Illiria, & ne i monti Giuſtini, dell'Italia. 10

ASARINA.

NON pare, che ſi faccia hoggi differenza nelle ſpetiarie dall'Aſaro alla Bacchara: anzi quaſi vniuerſalmente per tutta Italia, l'Aſaro ſi chiama Bacchara, & gli ſpetiali ne compoſiti loro, ſenza hauerui altro riguardo, in cambio della Bacchara, ſempre mettono l'Aſaro. Ma quanto ſiano queſte piante & nelle fattezze, & nelle qualità l'una dall'altra lontane, leggendoſi il capitolo della Bacchara in queſto autore, ilquale la poſe nel terzo libro, manifeſtamente ſi riconoſce l'inganno: nella cui deſcrittione à pieno mi sforzarò, quando à quel luogo ſarò giunto, di dirne tutto quello, che della Bacchara m'è venuto in cognitione. L'Aſaro adunque di Dioſcoride, ſenza alcun fallo è queſto, che chiamano Bacchara: imperoche corriſponde ella del tutto all'hiſtoria, che ne ſcriue Dioſcoride. Impugna il Braſauola Plinio, dicendo, che anchor'egli ſi è creduto, che l'Aſaro fuſſe la Bacchara. Il che ueramente è del tutto alieno dalla ſentenza di Plinio; auenga che egli al libro XXI. al cap. VI. riprenda agramente coloro, che diceuano, che la Bacchara fuſſe il ruſtico, & ſaluatico nardo, con queſte parole. Sed eorum quoque error corrigendus eſt, qui bacchar ruſticum nardum appellauere: eſt enim alia herba ſic cognominata, quam Graci Aſaron vocant, cuius ſpeciem, figuramque diximus in nardi generibus. cioè. Ma è anchora da riprendere l'errore di coloro, iquali chiamano la bacchara nardo

Aſaro, & ſua eſſaminatione.

Errore de gli ſpetiali.

Diffenſione di Plinio cõtra al Braſauola.

 ruſtico:

rustico: perche questo è vna altra herba cosi chiamata, la quale i Greci chiamano Asaro, la cui spetie & figura dicemmo nelle spetie de nardi. Queste son tutte parole di Plinio, con le quali per se stesso si difende dalla calunnia. Chiamauano adunque alcuni ancho al tempo di Plinio l'Asaro Bacchara: & imperò non è marauiglia, se fino à tempi nostri è peruenuta tale erronea opinione. Nella quale perseuerando forse alcuni antichi scrittori aggiunsero in Dioscoride al capitolo dell'Asaro tutte le virtù, che nel terzo libro attribuisce egli alla Bacchara. Il che ha fatto poscia piu apertamente credere al vulgo, che fossero l'Asaro, & la Bacchara vna pianta medesima. Ma essendo stato poscia conosciuto questo per manifesto errore, & per vedere, che dell'Asaro nel primo, & della Bacchara nel terzo diuersamente scrisse Dioscoride, & per ritrouare, che Serapione fedele interprete di Dioscoride non ha tale aggiunta nel suo Asaro, è stato leuato poscia via tutto quello, che non era del suo, & ritornato al proprio luogo, onde fallacemente era stato sterpato dal capitolo della Bacchara.

Virtù dell'Asaro descritte da Mesue.

Scrisse dell'Asaro Mesue tra gli altri semplici solutini, cosi dicendo. Lo Asaro scalda nel secondo ordine, & disecca nel terzo: assottiglia, apre, risolue, & prouoca: & nondimeno ha anchora del costrettino. Beuuto non solamēte fa vomitare, ma solue anchora il corpo per disotto, & prouoca la orina. Caccia del corpo la flemma, & parimente la cholera. Si fortifica la sua operatione, se si bee co'l siero, ò con nardo, ò con acqua melata. Ma ben solue piu manifestamente la flemma, che la cholera. onde conferisce egli molto alle sciatiche, & à tutti i dolori delle giunture: & massimamente quando s'infonde, ò si cuoce nel siero. Gioua marauigliosamente alle oppilationi del fegato, & della milza, & alle durezze loro. Onde dassi egli con grandissimo giouamento à gl'hidropici, & al trabocco di fiele, infuso nel vino. Conferisce oltre à cio molto alle febbri antiche, & à quelle spetialmente, che si causano dalle renitenti oppilationi. L'olio, doue l'asaro sia stato infuso, unto alla spina del dosso, prouoca commodamente il sudore. Prestandosi l'asaro, non bisogna troppo macinarlo: percioche tritandosi lungamente fa piu presto vomitare, che muouere il corpo per disotto. Tutte questo dell'Asaro, scrisse Mesue.

Virtù del Asaro.

Sperimento de i Contadini in Germania.

Dal quale insegnati forse i contadini in Germania si curano dalla febbre terzana, & quartana, beendo il decotto dell'Asaro fatto nel vino, con mele, cinnamomo, macis, & simili spetie. Pigliano alcuni dico un bicchiere di questo decotto caldo ogni giorno, & altri solamente i giorni che non hanno la febre. Et cosi non solamente cacciano gli humori del corpo per disotto, ma per vomito anchora spesse uolte, & nel principio del parosismo si fanno ongere il filo della schena, & le piante de i piedi con olio caldo dell'Asaro medemo, fatto al Sole, & mettonsi nel letto caldo: con il che sminuiscono il freddo della febbre, & sudano copiosamente. Ma questo è proprio rimedio da contadini & da huomini robusti & gagliardi, ma non da esser accettato da chi si vuol curare sicuramente, con la ragione.

Asarina & sua historia.

Nasce oltre à ciò ne i monti di Boemia una pianta, di cui è quì l'imagine, chiamata da noi Asarina per hauer ella assai similitudine con l'Asaro. Questa adunque si diffonde per terra con foglie piu tonde dell'Asaro, ruuidette, & leggiermente fimbriate per intorno: produce i fusticelli pelosi, & i fiori gialli come di camamilla, se ben assai minori, & non senza odore. Ha le radici sottili, & lunghe, le quali se ne vāno serpeggiando poco sotto terra, al gusto acute, con qualche poco d'amarezza. Il che dimostra, che possino scaldare, & diseccare. Hanno manifestamente uirtù d'assottigliare, d'incidere, d'aprire le oppilationi, & d'astergere anchora qualche pochetto.

Virtù della Asarina.

Beuta la poluere di tutta la pianta con acqua melata, caccia per disotto la flemma grassa, & gli humori adusti, & melancholici. Il perche non manca, chi la lodi ne i dolori del mal Francese, & per quelli delle giunture: & sono alcuni che la lodano anchora per il mal caduco. Dassi vtilmente la sua decottione al trabocco di fiele, all'hidropisia, & à i paralitici, prouoca l'orina, & i menstrui, & ammazza i vermini del corpo: cogliesi l'Autunno, & seccasi all'ombra, & riponsi.

Asaro scritto da Galeno.

Scrisse dell'Asaro Galeno al VI. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Dell'Asaro sono vtili le radici: & sono nelle facultà loro simili alle radici dell'acoro, quantunque molto piu valorose. Il perche tutto quello: che di quelle è stato detto, si puo dir parimente di queste.

Nomi.

Chiamano i Greci l'Asaro Ἄσαρον & Νάρδος ἀγρία: i Latini Asarum: gli Arabi Asaron: i Tedeschi Hasel vurtz: gli Spagnoli Asara baccara: i Francesi Cabaret.

Del Phu. Cap. X.

IL Phu, ilquale alcuni anchora chiamano nardo saluatico, nasce in Ponto, con foglie simili all'olusatro, ouero all'elaphobosco. Ha il fusto alto vn gombito, & qualche volta piu, liscio, concauo, tenero, d'vn colore, che tende al porporeo, compartito da piu nodi. Rassembransi i suoi fiori al narcisso, ma sono minori, & piu teneri, di colore che nel bianco porporeggia. La suprema sua radice è della grossezza del dito picciolo: da cui procedono altre ritorte radicette, intrecciate in se stesse, come quelle dell'helleboro nero, ouero del giunco odorato, rossigne & odorate, ma però d'vno odore graue, il qual imita quello del nardo. Scalda il phu, & beendosi secco prouoca l'orina. Il che anchora fa la sua decottione. E' efficace à i dolori del costato: prouoca i mestrui, & mettesi negli antidoti. Sophisticasi, meschiandosi con esso la radice del rusco, ma si conosce la magagna: percioche questa è dura, & malageuole da rompere, & senza alcuno odore, che grato sia.

TRE sono le spetie del Phu, che si ci dimostrano, cioè il maggiore, il minore, & il minimo. Il maggiore ha le foglie come la scabiosa, ma maggiori, & meno intagliate quelle che sono quì vicine à terra. produce il fusto alto vn gombito, & spesso maggiore, liscio, molle, porporeggiante & nodoso, nella cui cima fa l'ombella con fiori, che nel bianco porporeggiano. La radice è grossa come il dito mignolo della mano, con molte radicette da vna sola banda, come si veggono nell'Iride, & nelle radici de i giunchi, di buono odore, come tutto il resto della radice, la quale alquanto gialleggia: & se ben odorata, non però è suaue, ma con certa grauezza d'odore, come si sente nel nardo. Nasce ne i monti, in luoghi humidi, & acquastrini. Il minore conosciuto da tutti fa le foglie come il frassino, lisce, nerigne, & distese

PHV MAGGIORE.

in terra, & per intorno dentate: produce il fuſto piu lungo, & piu ſottile della maggiore, ma parimente nodoſo & porporeggiante: le ſue radici ſono lunghe, ſottili, bianchicce, molte, & intrigate in ſe ſteſſe, come quelle della ſuccisa o dell'helleboro bianco, d'uno odore meſchiato di ſuaue, & diſpiaceuole, & non molto diſſimile da quello del Nardo. I ſuoi fiori ſono nelle ombrelle ſimili quaſi del maggiore. Il minimo poi fa le ſue foglie ſimili al maggiore, ma piccoline, il fuſto alto vna ſpanna ſotto à cantoni, ilqual nella cima ha le ſue ombelline come le due altre ſpetie ſudette. Ha la radice picciola molto, bianca con molte picciole fibre, come capelli, d'aſſai giocondo odore. Naſce ne i monti in luoghi humidi, & ne i prati acquaſtrini. Penſano alcuni che queſto ſia il vero Nardo montano. ma s'ingannano manifeſtamente. colgonſi le radici di tutte le ſpetie l'Autunno, & ſerbanſi. Ma non poſſo, ſe non dire, che habbiano ben detto tutti coloro, che tengono, che la Valeriana maggiore, la quale naſce in Italia, ſia il Phu. perche prima nelle radici non ſi ritro- 10 *ua altra forma, altro odore, ne altro colore, che quello, che s'attribuiſce al Phu. Il medeſimo dimoſtrano beniſſimo anchora le foglie, & il fuſto: imperoche ſe ben le foglie prime ſue appreſſo terra ſono ſimili aſſai à quelle della ſca-*

Phu, & ſua eſſaminatione. Valeriana maggiore.

PHV MINORE.

biosi, nondimeno quelle che sono piu alte su per il fusto si rasembrano non poco all'elaphobosco & à l'olusatro: Il fusto è d'altezza d'un gombito, & di piu, liscio, concauo, tenero, & compartito da diuersi nodi, d'un colore come incarnato. Vero è, che pare, che'l fior suo sia molto lontano dall'historia, douendo eßer egli simile à quel del narcißo, & non fatto in ombrella: quantunque i piccioli fioretti di quella sieno ueramente simili à quelli del narcisso di bianco, & porporeo colore. Et però, come dice il Ruellio, è da pensare, anzi da credere fermamente, che'l testo in quella parte sia stato corrotto, & falsificato da gli scrittori. Imperoche si vede la Valeriana nostra in tutte l'altre sue parti, & qualità tanto rasembrarsi al Phu di Dioscoride, che non si può dire altro, se non ch'ella sia l'istesso Phu, & che la scrittura del fiore sia stata per negligenza de gli scrittori permutata. Per queste ragioni adunque mi pare da conchiudere insieme con la maggior parte de moderni semplicisti, che il Phu sia la Valeriana maggiore. Quantunque non manchi (come di nuouo intendo) chi dica ritrouarsi un Phu differente dalla Valeriana, con fiore del tutto simile al narcisso. Ma per non hauer ciò per certo, & perche non manca chi dica fauole assai, non ho con che di ciò possa per hora affermare cosa alcuna. 10

Ben

PHV MINIMO.

Ben dirò io questo, che non posso in modo veruno consentire all'opinione di coloro, che uogliono, che la Valeriana minore sia il uero, & legitimo Phu di Dioscoride: percioche se ben par che le foglie ui quadrino, nondimeno le radici sono tanto dissimili di forma, di sito, & di colore, che non hanno pure una minima nota che corrisponda al Phu di Dioscoride. Tutte le spetie sono piu odorate secche, che fresche, & imperò molti le tengono nelle casse per dar buono odore alle uestimenta, & altri panni di lino. Di quelle della minore si dilettano marauigliosamente i gatti, di modo che ui uengano all'odore assai di lontano, & se la mangiano auidamente con non poco momono, & piacere. Conferiscono le radici di tutte le spetie beute con uino a i morsi delli animali uelenosi, & à preseruarsi dalla pestilentia: nel che uagliono non solamente, prese per bocca ma anchora odorate. La decottion loro si dà à bere con giouamento alla stranguria dell'orina, alla strettura di petto, & alla tosse, & massimamente cocendosi con regolitia, uua passa, & anisi: & caceiano anchora prese in poluere con buon uino la uentosità. Tutta la pianta uerde pesta insieme con le radici, & impiastrata, mitiga i dolori & le punture del capo. Il uino della sua dicottione uale alle infirmità frigide delli occhi, distillandotisi dentro spesso. Mettonsi le radici della minore utilmente, & con giouamento grande nelle beuande che si fanno per le ferite

Valeriana minore.

I gatti amicissimi del phu minore.

Virtu di tutte le Valeriane.

30

le ferite delle interiora. Il Phu (come dice Galeno all'ottauo delle facultà de semplici) è alquanto odorato. le cui radici hanno virtù simile al nardo; quantunque in molte cose sieno meno valorose. Prouoca piu l'orina, che non fa il nardo d'India, & di Soria, ma ben come fa il Celtico, co'l quale in tal cosa egualmente concorre. Simile al Pha afferma Galeno essere il Carpesio: del quale non facendo Dioscoride mentione alcuna, accioche si sappia come fusse fatto il Carpesio de gli antichi, ne dirò qui quanto da esso Galeno ne ritrouo scritto. Diceua adunque egli al VII. delle facultà de semplici: E' il CARPESIO simile à quella pianta, che si chiama Phu, & non solamente al gusto, ma anchora nelle facultà sue: quantunque sia il Carpesio nelle sue parti piu sottile. Et però apre egli, & mondifica piu valorosamente l'oppilationi delle viscere, & piu prouoca l'orina, & purga le reni aggrauate dalle renelle, che non fa il Phu. Ma non è però di così sottili parti, che si possa vsare in luogo di cinnamomo, quando non se n'hauesse, come faceua Quintio. Migliore del Carpesio Laertio è il Pontico, ma non però è questo vicino alle virtù del cinnamomo: immo che non è poco manco buono della elettissima cassia. Cognominasi così l'vno & l'altro da certi monti di Pamphilia, doue nasce. In Soria si ritroua abondantissimo. Scrissene anchora piu diffusamente nel libro de gli antidoti, così dicendo. Metteua Quintio nella theriaca, ogni volta che gli mancaua il cinnamomo, il Carpesio, come non inferiore all'elettissima cassia. Et però ne riportai io meco in quel peregrinaggio, che già feci alle terre Orientali, & così ne serbo fin'hora molto, diligentemente riposto: nel quale è anchora vn'odore, & vn sapore, se non così come era prima, non però anchora suanito. E' adunque il Carpesio vna herba di spetie simile al Pha, ma piu valoroso, & piu odorifero. Nasce abondantissimo in Sida città di Pamphilia, doue si vende per vilissimo prezzo. Et però andando alcuno di voi in quelle parti, comprine assai, auenga che si possa conseruare per lungo tempo. Sono sottili sarmenti simili à quelli del cinnamomo, & ritrouasene di due sorti, cioè, di Laertio, & di Pontico cognominati da i luoghi, oue nascono, ma il Pontico è molto migliore. dal quale hauendo già io assai, lo messi in molti medicamenti in luogo del Pha; imperoche molto gli si rassimiglia, come che in tutte le facultà sue sia piu valoroso: & in cui (come ho detto) è alquanto dell'odorato, che si sente nel gusto, & parimente nell'odorarlo. Ma che cosa sia il Carpesio à i tempi nostri, penso veramente, che sia ardua cosa da dichiarare. Tengono però per certo il Ruellio, Hermolao, il Fuchsio, & parimente i Frati commentatori di Mesue, che il vero Carpesio sia quel seme aromatico volgarissimo nelle spetiarie, che si chiama Cubebe: & fondano le ragioni loro sopra Serapione, Auicenna, & Attuario. Imperoche Serapione à cap. 288. d'autorità di Galeno, lo descriue in questo modo. Il Cubebe è medicina simile al Phu, tanto nel sapore, quanto nelle facultà sue: ma è molto piu nelle sue parti sottile. Et però apre egli tutte l'oppilationi del corpo, prouoca l'orina, & mondifica le reni dalle pietre, che si generano in esse. Parimente quasi ne scrisse Auicenna al capitolo proprio del Cubebe. & Attuario (quantunque Greco) imitando gli Arabi, chiama il Carpesio nelle sue compositioni piu & piu volte Cubebe. Le quali autorità dimostrano apertamente, che il Carpesio di Galeno, & il Cubebe de gli Arabi sia vna cosa medesima. Ma è però d'auertire, che ciascuno, che si crede (come Hermolao, il Ruellio, e'l Fuchsio) che il Cubebe volgare delle spetiarie sia il Cubebe, di cui intese Serapione, Auicenna, & Attuario, s'inganna manifestamente. Imperoche prima non ritrouo alcuno di loro, che dica, che il Cubebe sia seme, ne manco lo disse mai Galeno, il quale descrisse il suo Carpesio con queste parole. καὶ ἔστι τὰ κάρφη παραπλήσια τοῖς ἀκρέμοσι τοῦ κινναμώμου. cioè. Ma sono sottili sarmenti simili à uirgulti del cinnamomo. L'assomigliò poi al Phu tanto nelle virtù, quanto nell'odore. Il che dimostra, che essendo del Phu in vso solamente le radici, si possa facilmente dire, che appresso Galeno sia il Carpesio più presto sarmenti di radici, che di fusto, ò di rami, i quali facilmente si guastano, & si corrompono in tutte le sorti dell'herbe. Appo ciò scriuendo Galeno che i uirgulti del cinnamomo sono simili alle radici dell'elleboro, non è hor qui da marauigliarsi, se all'incontro compara egli le radici sarmentose del Carpesio à uirgulti del cinnamomo. Et tanto piu che Dioscoride chiama in piu luoghi le radici di alcune piante sarmentose, così come anchora i fusti. Et però mi pare, che cõtra ogni ragione impagni il Fuchsio nelle sue paradosse il Leoniceno. Oltre à ciò non ritrouo, che nel Cubebe sia sapore alcuno di phu. Il che dimostra manifestamente, che il Cubebe volgare non sia ne il cubebe de gli Arabi: ne il carpesio di Galeno. Et però non posso accostarmi alle opinioni di costoro. ma ben credo, che si possa affermare, che molto sia differente il Cubebe de gli Arabi da quello, ch'è in vso nelle spetiarie. come interuiene anchora nel cardamomo vsuale, il quale non è ne quello de gli Arabi, ne manco quello de i Greci. Et però credo, che piu ragioneuolmente, doue appresso à i Greci si ritroui intrare ne i compositi il Carpesio, & appresso à gli Arabi il Cubebe, vi si possa mettere il phu in maggiore quantità, ouero la cassia in minore, che il Cubebe vsuale. Il Siluio huomo dottissimo quantunque conoscesse, che il Carpesio non fusse il Cubebe vsuale; non però s'accorse, che questo non era quello de gli Arabi. Errò oltre à ciò Serapione: imperoche nel capitolo che egli fa del Cubebe, scriue di autorità di Dioscoride tutto quello, che egli scrisse del rusco. Il che è del tutto alieno dal vero. Che cosa oltre à ciò possa essere il CVBEBE vsuale, veramente fin'hora non ritrouo. Ma ben dirò io, che il Cubebe è un seme, ouero frutto aromatico, prodotto dalla sua pianta in racemi, come produce l'hedera i suoi corimbi: il quale è al gusto odorato, & con alquanto d'acutezza amaro. Le quali qualità dimostrano, che sia caldo nel principio, & secco nella fine del terzo grado. Et però può egli confortare lo stomaco, mondificare il petto da i grossi humori, giouare alla milza, cacciare la ventosità del corpo, & conferire alle infermità frigide della madrice. Masticato lungamente insieme con mastice, tira gagliardamente per sputo la flemma dalla testa. Ma ritornando al Carpesio dico che la sua pianta è simile al Phu, come scriue Galeno; imperoche tali sono le due piante che ho riceuute questo anno di Soria da M. Cecchino Martinello, le quali molto si rassomigliano al nostro Phu maggiore. il che tanto piu m'induce à credere, che il Phu nostro sia il legitimo descritto da Dioscoride. Il Phu, il qual noi chiamiamo Valeriana, chiamano i Greci φοῦ, & ἀγρία νάρδος. i Latini Phu, & syluestris nardus: gli Arabi Fu: i Tedeschi Baldriã: gli Spagnoli heruа benedicta: i Francesi Valeriane.

Phu scritto da Galeno.

Carpesio, & sua essaminatione.

Opinione di Hermolao, & del Ruellio, & de i Frati.

Errore d'Hermolao, & del Ruel. & del Fuchsio.

Errore di Serapione.

Cubebe vsuale, & sue facultà.

Carpesio venuto di Soria.

Nomi del Phu.

Del Malabathro. Cap. XI.

CREDONO alcuni, che'l Malabathro ſia la foglia dell'Indico nardo, ingannati da certa ſomiglianza dell'odore, perche molte coſe ſono, che hanno odore di nardo, come il phu, l'aſaro, & il niris. Ma la coſa ſtà altrimenti, auenga che il Malabathro è foglia di ſua iſteſſa ſpetie, che naſce nelle paludi dell'India, & nuota ſopra l'aqua, come fa la lenticularia paluſtre, ſenza alcuna radice. Queſto ſubito, che è ricolto, s'infilza nel refe, & ſecco ſi ripone. Dicono, che nell'aſciugarſi la ſtate l'acque, bruſciano quiui la terra con ſarmenti ſecchi: & che ſe queſto non ſi fa, che'l Malabathro non vi rinaſce. Lodaſi il freſco, che nel bianco nereggia, lo intero, il non fragile, & quello, che co'l ſuo forte odore feriſce il capo, & che ſerba l'odore lungo tempo, & che imita nell'odore il nardo, & che non ſi ſente al guſto ſalſuginoſo. Quello, ch'è fragile, & minutamente fracaſſato, tarlato, & di graue odore, è cattiuo. Ha le medeſime virtù, che'l nardo, ma in tutto piu efficaci. Et però egli prouoca piu valentemente l'orina, & gioua piu allo ſtomaco. Trito, & bollito nel vino, commodamente s'applica alle infiammagioni de gli occhi. Tenuto ſotto alla lingua, fa boniſſimo fiato: & meſſo tra le veſti, loro dà buono odore, & le conſerua dalle tignuole.

Malabathro, & ſua eſſam.

IL Malabathro, il quale molti chiamano Folio Indiano, non ſo da chi hoggi in Italia ſia ſtato veduto. Naſce (come ſcriue Dioſcoride) in India ſolamente, nelle paludi, nuotando nell'acqua ſenza radice, come la lenticularia: ma non però di là piu ſi ci porta. Plinio al libro XII. al cap. XXVI. ne commemorò due ſpetie con queſte parole. Danne il Malabathro anchora la Soria, d'vn albero, che produce le foglie rauolte di colore arido, da cui ſi caua olio conueneuole ne gli vnguenti. Ma piu fertile è di queſto l'Egittio. l'Indiano è migliore di tutti, qual dicono naſcere nelle paludi, come la lenticularia, piu odorato del croco, nereggiante, ruuido, & al guſto ſalato. Il bianco s'apprezza meno, Il vecchio preſto ſi muffa. Il ſuo ſapore deue eſſer ſotto la lingua ſimile al nardo. L'odore del bollito nel uino ſupera tutti gli altri. Queſto tutto diſſe Plinio. Il quale diſcordando da Dioſcoride, diſſe che il piu lodato era il ſalſo. Non mancano di coloro, che fanno profeſſione di ſempliciſti ſingulari (ſe però non s'ingannano) i quali ſi perſuadeno, che ſi ritrouino anchora altre ſpetie di folio, oltre al malabathro, fondandoſi ſopra al teſtimonio di Galeno, per mettere egli in vn medemo medicamento l'vnguento foliato, & il Malabathrino, come coſe differenti in vn medemo medicamento, come ſi vede ne i libri delle compoſitioni de i medicamenti ſecondo i luoghi, & parimente in quelli del modo di preſeruar la ſanità. Et oltre à ciò per vederſi manifeſtamente, che appreſſo à i legiſti nel Digeſto à capi 39. nel titolo quarto de i Publicani, & delle Gabelle ſi fa mentione di tre ſpetie di folio, ma io tengo che coſtoro s'ingannino di gran lunga, & che la malignità loro non gli laſci penetrar con l'intelletto à diſcernere il vero. Impero che per quanto io habbi mai veduto, ò letto, non ritrouo che ſcriueſſero Dioſcoride, & Galeno, ſe non di vn Folio ſolo, cioè ſolamente del Malabathrino: ne ſo che ſi ritroui autore alcuno fra i Greci, à cui ſi poſſa dar fede, che ne deſcriua piu d'uno. Ilche afferma che appreſſo alli antichi non fuſſe ſe non un ſol genere di folio.

Vane opinioni d'alcuni.

Il folio non eſſer ſe non vn ſolo.

Ne oſta punto alla noſtra opinione, che Galeno in vn medemo medicamento, faceſſe memoria dell'vnguento foliato, & del Malabathrino, come anchora del ſpicato, & del Nardino: imperoche ſempre mi ſon dato ad intendere, che il Malabathrino, & il foliato ſieno differenti appreſſo Galeno, non gia perche il ſoglio, & il Malabathro ſieno diuerſi medicamenti, ma perche la preparatione di ciaſcuno di queſti era diuerſa. & per eſſer forſe l'vna piu efficace dell'altra, accio che ſe ne conoſceſſo la differenza, gli nominauano l'vno foliato, & l'altro Malabathrino, & di qui veniuano à conoſcer i Medici quando voleuano vſare il piu, ò il manco efficace: come per la medema cagione chiamò Dioſcoride i due vnguenti che ſi faceuano di maiorana, l'vno Amaricino, & l'altro ſampſuchino, eſſendo però l'Amaraco & il Sampſucho vna coſa medema. Ma biſogna però perdonar à coſtoro poſcia che occupati, anzi ſuagolati nel contemplare i primi giardini, non penetrorno à i luoghi piu ſecreti di Galeno, oue egli conſeruaua gli vnguenti ſuoi pretioſi. & il medemo ſi deue intendere del l'vnguento ſpicato, & del Nardino appreſſo al medemo Galeno: auuenga, che la ſpica, & il nardo ſieno vna iſteſſa pianta. Ne altrimenti per quanto io ne intenda puo ſtar queſto fatto. Imperoche ſe il Malabathro, & il folio, la ſpica, & il nardo fuſſero diuerſe piante appreſſo à Galeno, io non ho dubio veruno, ch'ei di amendue harebbe fatto qualche mentione ne i libri delle facoltà de i medicamenti, come à da credere, che harebbe fatto anchora Dioſcoride. Ma quanto ſpetta all'autorità, che par lor grande, del Digeſto de i legiſti, io non negarò gia mai che iui non ſi facci mentione di tre ſorte di folie, cioe Malabathrino, Barbarico, & Pentaſphero: ma dirò bene che non ſi debbi preſtar gran fede à quel teſto de i legiſti, per eſſer in quel luogo per tutto corrotto, & falſificato, come dimoſtrano queſte parole. Caſſamum: Thuriana: Aroma: Indicum: Alcheluſia: Sargogalla: Omerabicum: Carpaſium: Opus Buſſicum: Ferrum Indicum, folium pentaſpharum, di cui non ſcriſſe gia mai veruno autore. & alcune altre coſe che ſi leggono corrotte, & ſenza ſenſo veruno: le quali ſopraſcritte parole guaſte & contaminate ſi deuerieno leggere (& perdonimmelo i legiſti) in queſto mode, cioè Cancamum: Thymiama: Ammoniacum: Agallochum: Sarcocolla: Gummi Arabicum: Carpeſium: Opus Byſſinum: Ebenum Indicum. &c. & di qui ſi puo far conicttura, che trà tante coſe corrotte, & ſcorrette, ſi poſſi connumerare anchora il folio Pentaſphero, come forſe anchora il Barbarico, del quale appreſſo Theophraſto, Dioſcoride, Galeno, & Plinio, non ſi ritroua memoria alcuna. Ma concediamo vn poco, che ſi ritrouino tutti queſti folij in quel volume de i legiſti, & che fuſſero portati anticamente à noi da i Mercanti, prouerranno per queſto coſtoro che vogliono che il folio ſia di tre generi differenti, ſieno coſi, come eſſi contendono, appreſſo di legiſti? Non lo prouerranno gia mai; ma ben ſarà biſogno, che confeſſino, ſe ben non vogliono, che di cognome ſolo ſieno differenti, daco loro dalle Regioni, oue naſce il folio, e dalla larghezza, & ſtrettezza delle foglie, che in vna medema pianta ſono in vna parte dell'herba piu larghe, & nell'altra piu ſtrette. Impero-

luogo del Digeſto ſcorretto, emendato.

che

che come per il cognome preso da i luoghi del nascimento solamente è differente il Rhabarbaro dal Reu Indico: il Costo Indiano, dall'Arabico, & dal Soriano: L'Iride Illirica, dalla Macedonica, & Affricana: il Nardo Indiano dal Soriano: L'Amomo Armenio dal Medio: Il Croco Coriceo, dal Licio, & dal Cirenaico: La Stiriace Catabalite dalla Pissidica, & Ciliciana: l'Incenso Arabico dall'Indiano: La Mastice Chia dalla Candiotta: La Lacca Cambaina dalla Summetrina: la Manna Orientale dalla Calabrese. & molti altri medicamenti sono differenti solamente per le regioni diuerse doue nascono: così per la medema ragione è da tenere che il folio Barbarico non sia punto differente dall'Indiano chiamato Malabathrino, se non per il cognome preso dalla ragione doue nasce: percioche se come scriue Strabone nel XXV. libro della sua Geographia, in Arabia, & in Ethiopia, sotto la quale li Geographi pongono la Barbaria habitata da i Trogloditi, nascono tutte le sorte de gl'aromati, & tutte l'altre piante, che nascono nell'India Australe, non veggio veramente, cose che osti, che il Malabathro non nasca anchora appresso à Trogloditi. Ma ritornando al Folio pentaspbero del digesto de i legisti, dico ingenuamente che ho quel luogo per falso, & per sospetto, & che in luogo di Pentasphero, si deue leggere Hadrosphero, o Mesosphero ò Microsphero. Et à ciò credere m'induce Plinio, il quale scriuendo delle foglie del Nardo al libro & capo XII. fece memoria di queste tre differenze, non gia perche sieno differenti di genere, ò di spetie, ma per esser una sorte di foglie piu larghe, & vna altra di piu strette; essendo che in vna istessa, & medesima pianta vi si ritrouino foglie di varia grandezza, come habbiamo detto di sopra. Ne per altra causa è da pensare, che i Mercanti ne facessero la scelta, se non perche qual piu, & qual manco si vendessero, come chiaramente testifica Plinio nel medesimo luogo con queste parole. I folij hanno diuiso il prezzo, percioche quello, che dalla larghezza delle foglie si chiama Hadrosphero, s'apprezza XXX. denari. Quello di cui la foglia è minore si chiama Mesosphero, & comprasi per LX. denari: Il piu pretioso è il Microspero dalle foglie piu picciole. Il prezzo del quale sono LXXV. denari. Questo tutto disse Plinio. Ma dubito che egli qui s'ingannasse di grosso, come in tutta la historia del Nardo, nella quale appresso di lui si legge di molto fauole come fu detto di sopra nel suo commento. Imo che dimostra essersi falsamente persuaso insieme con alcuni altri scrittori, che il Malabathro altro non fusse, che le foglie del Nardo Indiano, ingannato forse anchor egli dalla similitudine dell'odore. il che sapendo Dioscoride, per leuar via dall'intelletto humano questa falsa persuasione, scriuendo egli qui di sopra del Malabathro scriue queste parole: Credono alcuni, che'l Malabathro sia la foglia del Nardo Indiano, ingannati da certa somiglianza d'odore: ma molte sono le piante che hanno odore di Nardo, come il Phu, l'Asaro, & il Niris: ma la cosa sta altrimenti, auuenga che il Malabathro è foglia di sua stessa spetie, &c. Et tanto piu mi confermo nella mia opinione, quanto che non ritrouo appresso Dioscoride, ne Galeno, ne altro autentico scrittore, che habbi fatto memoria alcuna delle foglie del nardo, ne che l'habbi mai vsate ò commendate ne i medicamenti, ne in altre cose. Imo, che sono state taciute da tutti, come cosa forse di nissun valore: senza che non poco fa ch'io non possa credere altrimenti Arriano, scriuendo egli nel suo Periplo del Malabathro con queste parole. Dopo questa regione pur sotto il Borrea di fuori in un certo luogo, doue finisce il Mare, è vna grandissima città chiamata Thina, da cui si porta lana non concia, & drappi tessuti de seta, à Barrigazza per i Battri, prima, per terra, & di quindi à Limirica per il fiume Gange, ma in questa Thina non vi si puo se non malageuolmente arriuare, percioche di rado escono fuore gl'habitatori di quella. Et se pur alcuni vanno fuore, sono veramente non molti. E questo luogo posto sotto al polo dell'orsa minore. Onde si dice esser situata questa città ne i luoghi che sono all'incontro del mare chiamato Pontico, & Caspio, doue la Palude Meotica, la quale è vicina, va à scaricarsi in mare. Hor auuiene, che ogni anno ne i confini de essa città di Thina viene certa gente, & sono huomini piccioli, ma horribili, & larghi di faccia, & per dirne con poche parole, questi son chiamati, Sasati, i quali menano seco le mogli, & i figliuoli & vanno vagando, & scorrendo per quel paese, fino à certo tempo, & portano seco bagaglie, & certi letti, ò coltri per dormirui suso, fatte di foglie como coltri, come quelle che si fanno di foglie di viti crudo, & sogliono star così in qualche luogo ne i confini della sudetta Thina & de suoi populi, non facendo altro tutto quel tempo, che andar quà, & là scorrendo rubando, & predando, & la notte dormano sopra le coltri predette. Finalmente dopo alcun tempo sene vanno via, & se ne ritornano alle lor case nel suo proprio paeso. Ma come si sa, che gia sono partiti, i paesani sene uãno cõ nõ poco concorso ai loro alloggiamenti, & pigliano quelle lor coltri, che vi ritrouano fatte di foglie. Et sfogliandole, & ritondandole, le infilzano in certi villi di canne spesso, le quali chiamano Petri facendo di quindi tre scelte di foglie, & quella delle maggiori chiamano Malabathro Hadrosphero, quella delle minori Mesosphero, & quella delle minime Microspero, & così ne riescono tre spetie di Malabathro, & tutte di quindi si portano in India. Tutto questo nel suo Periplo formalmente scriue Arriano. Dalla cui historia mi riduco ageuolmente à credere, che Plinio non ne sapesse ben la verità, & che il Pentasphero del digesto, non sia altro che vna di queste tre scelte delle foglie, e non spetie di folio particolare, & che iui sia corrotte quella voce Pentasphero, come molte altre seconde che abastanza habbiamo detto di sopra. Di modo che io tengo per fermo per tutte queste ragioni che non fusse mai altro folio appresso a gl'Antichi, che il Malabathro; & che il Soriano di Plinio, sia piu presto fauoloso, che vero, & in tanto mi allegro non poco possendo per le soprascritte parole d'Arriano certificarsi ciascuno quanto fraudolosamente, & con quanta falsità, & poltroneria habbi citato l'historia del medemo Arriano, quel spiritato che parla per bocca d'altri, mentre, che piu presto seco stesso, che meco, va contendendo che sieno piu generi di folio: auuenga che non si vergogni di scriuere (hauendo preso l'imbeccata da altri) che Arriano si uada nel suo Periplo gloriando d'hauer egli stesso ritrouato gran copia di Malabathro (il che è falsissimo, ne si ritroua, che mai la scriuesse Arriano) mentre, ch'ei andaua vedendo, & descriuendo i lidi del Mar Rosso. Ma che meglio? Acciò che non solamente fusto ornata di questa falsità, & bugia, la sua calunnia contra di noi, le volse fare di piu una ghirlanda, d'vna falsità molto maggiore, scriuendo questo maligno ignorante, che narri il medemo Arriano, che la città di Thina sia posta nella fine del Mare Eritbreo, chiamato Rosso da noi, & che gl'Arabi ui vengono ogni anno à far correrle. Taccio mille altre furfantarie finte da lui nell'allegare il medemo authore. il quale se risuscitasse gli sputarebbe mille uolte nella faccia. Ma si pensaua forse questo Salamoncello, anzi piu presto quel pezzo di

furfante

Plinio nel Nardo fauoloso.

Malabathro scritto da Arriano.

Hadrosphero. Mesosphero. Microsphero.

Falsità d'vn furfante.

furfante disgratiato, che lo fece autore di tutte quelle calunnie piene di falsità, & di bugie, che il Periplo d'Adriano non si ritrouasse nella mia libraria. Ma che bisogna perder piu tempo à dir di costoro, che s'han fregato la fronte come le puttane; & che solamente con fraude, inganni, & imposture perseguitano gli studi, & le fatiche de i buoni? Errano oltre, à cio alcuni altri nuoui censori nel giudicare il Tembul de gli Arabi (il quale fanno alcuni una spetie di folio) uolendo che sia differente dal Betel de gl'Indiani: ma veramente s'ingannano: auuenga che l'historia del Tembul appresso alli Arabi sia quella medema, che narrano del Betel quelli che ce lo portano delle Indie. Masticano le foglie del Betel gli Indiani, continuamente, cosi quando si stanno, come quando negotiano le facende loro, credendosi, che molto conferisca alla preseruatione della sanità, che corrobori il corpo, uaglia nelle cose veneree, & per corroborar il core, & il ceruello; quantunque imbriachi, quando sene mangia troppa quantità, & confonda l'intelletto. Onde le donne Ternasarine, quando si uogliono gettar viue nel fuoco, che abbruscia i corpi morti de i mariti, ne mangiano tanta quantità, che impazziscono. Non si mangia, ne si mastica da veruno se prima non lo bagnano con liscia fatta con calcina, ò cenere di scorze di Ostriche; ò d'altri conchilij: il che non hauendo bene inteso certo gran semplicista Italiano, scriue che gl'Indiani mangiano le foglie del Betel inuolte nella calcina, & nella cenere, ma non venderà gia egli à me cosi soaue companatico. E' adunque il Betel (per narrarne l'historia) vna pianta, la quale arrampica sopra gl'alberi, come fa l'hedera, ne puo star ritta senza sostentacolo; Non fa frutto, ne fiori: & sono le sue foglie quasi simili à quelli de i nostri cedri, ma piu salde, & piu lunghe, con certi nerui euidenti, che scorreno di lungo via come nella piantagine. Queste si portano anchora à noi, d'Alessandria, ne mancano chi l'usino in luogo del nero Malabathro. Ma veggbino pur loro se faccino bene. Io per me non l'vsarò gia mai in luogo di quello. Ma ben dirò, che possiamo in cambio del Malabathro sicuramente vsare la cassia, ouero il Soriano, ò l'Indico nardo, per hauer cosi disposto Galeno ne i suoi succedanei; & nel VII. & VIII. libro, delle facultà de semplici. Quantunque voglia il Fuchsio nel suo libro delle compositioni de i medicamenti vltimamente stampato, nella preparatione dell'Aurea Alessandrina, che in luogo del foglio ui si metta l'Attratile, confidato nel libro de i succedanei, che si da à Galeno: io nientedimeno non posso se non marauigliarmi, che un huomo cosi dotto, & cosi pratico nelle facultà de i medicamenti, cosi semplicemente s'inganni in una cosa tanto manifesta. Imperoche oltre che mai mi ricordo hauer letto in quel libro, che l'attratile si possa sostituire per il folio, habbiamo in questo luogo Dioscoride, & parimente Galeno, i quali scriuono apertamente, che il folio, & il nardo hanno una uirtù medesima. Onde si puo molto piu ragioneuolmente per il folio sostituire il nardo, che ogni altra cosa. Percioche piu presto ci dobbiamo accostare à gli scritti di cosi graui autori, che sostituire l'attratile del Fuchsio senza veruna ragione, & massimamente non mancandone il nardo, ne la cassia odorata, la quale si puo ancora legitimamente vsare per il folio, come (per quanto io me ne creda) ne manca l'attratile. Ma concediamo che l'attratile uera si ritroui, non so però io chi sarà colui, che habbi qualche poca di pratica in questa facultà, che mai ardisca d'vsarla in cambio del folio. Imperoche non so io, che alcuno scriuesse mai cosi fatta mellonagine. Il folio (come scriue Auicenna) scalda, & disecca nel secondo ordine. Il malabathro è nel secondo ordine calido, & secco, secondo che si ricoglie dal secondo libro de canoni, che scrisse Auicenna. Chiamano il Folio i Greci Μαλάβαθρον, ἢ φύλλον: i Latini Malabathrum, & Folium.

Errore di alcuni intorno al Tembul.

Nomi.

Della Cassia. Cap. XII.

LA cassia, di cui sono piu spetie, nasce nell'odorifera Arabia. Tutte hanno i sarmenti di grossa corteccia, & foglie di pepe. Quella è da eleggere, che è rossa, che ha bel colore, che si rassembra al corallo, che è benissimo stretta, lunga, grossa, cannellosa, al gusto mordente, & con alquanto di calore costrettiua, aromatica, & che habbia odore di vino, come è quella, che da gli habitatori si chiama achi, & da mercanti d'Alessandria daphnite. Auanza questa di bontà quella, che è grossa, porporea, & nereggiante, cognominata zigir, d'odore simile alle rose, che tiene il primo vso nella medicina. Il secondo luogo tiene la predetta: & il terzo quella, che è cognominata germine Mosilitico. Le altre tutte sono di poco prezzo, & uili, come quella, che chiamano asiphemo, nera, insoaue, & la cui scorza è fessa, & sottile: & quella anchora che barbaricamente chiamano dacar, & citto. Eccene vna spetie chiamata falsa cassia del tutto ueramente simile alle predette, ma si conosce nel gustarla, perch'ella non è ne forte, ne odorata, & attiensi la corteccia sua fortemente al midollo. Trouasene vna altra di piu ampia canna, leggiera, tenera, & piu densa, molto migliore delle predette. Vituperasi la bianca, la scabrosa, & quella, che ha odore di becco, che è sottile di canna, & di ruuida corteccia. Scalda la cassia, & disecca: prouoca l'orina, & leggiermente costrigne. Conuiensi nelle medicine, che si fanno per chiarificare la vista, & negli impiastri mollitiui. Vnta con mele, toglie le lentigini, & prouoca i mestrui. Beuuta, vale al morso delle vipere, gioua à tutte l'infiammagioni delle interiora, & molto alle infirmità delle reni. Serue alle oppilationi della madrice, sedendosi nella sua decottione, ouero fumentandosene. Mancando per le medicine il cinnamomo, si mette il doppio peso di cassia in vece di quello, con la medesima utilità. E la cassia finalmente à molte cose utilissima.

Del Cinnamomo. Cap. XIII.

DEL cinnamomo si ritrouano piu spetie, nominate da luoghi, oue egli nasce. Ma tiensi per lo migliore quello, che per somigliarsi alquanto à quella spetie di cassia, chiamata mosilite, ancho esso si chiama Mosilitico: & di questo quello, che è fresco, di colore nero, & che tende dal

vinoso al cenericcio, liscio, sottile di rami, cinto di spessi nodi, & odoriferissimo. Da veramente indicio d'ottimo cinnamomo la proprietà del suo giocondo odore. Ritrouasi anchora nell'ottimo cinnamomo, & in quel massime, ch'è piu in uso, odore prossimo alla ruta, & al cardamomo. Approuasi quello, ch'è acuto, mordente al gusto, & insieme con un certo calore alquanto salso, & che tritandosi non si spessisce subito, & frangendosi non diuenta lanuginoso, & che tra nodo e nodo è ben polito, & liscio. Se adunque tu vuoi chiarirti del buono, stirpane dalla radice vna vergella, & sia facile questa proua: imperoche i frammenti non sono altro, che vn certo mescuglio. de quali quello è migliore, che rieupiendo del suo odore il naso, impedisce la cognitione del manco buono. E anchora un cinnamomo montano, grosso, corto, & rosseggiante. Ecci anchora il terzo simile al Mosilitico, nero, odoratissimo, denso di sarmenti, ma con rari nodi. Il quarto è bianco, fongoso, tumido, di uil prezzo, fragile, è di radice grande, che spira odore di cassia. Il quinto ferisce il naso co'l suo odore, è rosiccio, simile alla corteccia della casia rosigna, al toccare duro. ma nõ molto neruoso, è di grossa radice. Tra tutti questi, quello è manco soaue, che spira odore d'incenso, di cassia, di mirto, ò d'amomo. Dannasi il bianco, lo scabroso, il legnoso, il crespo, & il non polito. Trouasene anchora un'altro chiamato Cinnamomo falso, di niuna stima, & di niuno prezzo, & di vano odore, & di pochissima virtù: il quale chiamano anchora Zingibero; quantunque egli sia legno, che ha co'l cinnamomo qualche sembianza. Enne vna spetie di legnoso, che ha i sarmenti piu lunghi, & piu saldi, & d'odore men vigoroso, che'l cinnamomo. Sono alcuni, che dicono che'l legnoso sia differente di spetie dal cinnamomo, auenga che discordi dalla sua natura. Sono i cinnamomi tutti di calda natura, mollificano, maturano, & prouocano l'orina. Beuuti, ouero applicati con mirrha, prouocano tanto i mestrui, quanto il parto: soccorrono à veleni, & alle punture, & morsi di tutti gli animali velenosi: purgano le caligini, che offuscano il uedere: assottigliano le grossezze de gli humori. Vnti con mele, spengono le lentigini, & le macchie della pelle della faccia causate dal sole. Conuengõsi alla tosse, à i catarri, all'hidropisia, alle malattie delle reni, & alle difficultà dell'orinare, Mettonsi, oltre à questo ne gli vnguenti pretiosi: & sono vniuersalmente in uso in molte cose. Accioche piu lungo tempo durino, tritansi, & impastansi con uino, seccansi all'ombra, & si ripongono.

Cassia, & sua historia.

SONO state create dalla sagace natura in questo nostro mondo alcune piante implacabili, che quantunque loro sieno state fatte infinitissime carezze, & lunghissime seruitù: nondimeno è stato impossibile di ritenerle appresso à noi. Imperoche quelle, che sono state costrette viuere in Italia ne gli horti & in altri amenissimi luoghi, si come gli huomini nati nelle montagne, disprezzata la maestà delle città, non pare, che sappiano uiuere altroue, che nel lor nido; così ancho esse nel medesimo modo, lasciati gli horti, i giardini, i palazzi, la tranquillità dell'aria, l'amenità de paesi, la uaghezza de fonti, & il consortio di tutte l'altre domestiche piante, ne gli antichi paesi (anchora che incolti, & solitarij) oue prima nacquero, se ne sono ritornate. tanto puo in tutte le cose l'amore della patria. Del cui numero ritrouo io essere stata la Cassia: la quale ne tempi, che Roma abondaua della gloria de suoi maggiori triomphi, in diuersi & uarij luoghi, & massime appresso alle api, che fanno il mele, si ritrouaua piantata. Ma non potendo da tante magnificenze esser ritenuta, nel suo proprio, & natiuo terreno chetamente se n'è fuggita. Questo dico però io tenendo con la commune opinione quasi di tutti i periti semplicisti, non facendo eglino differenza ueruna ne i uolumi loro dalla Cassia di cui qui scriue Dioscoride, à quella, che era uolgarissima anticamente in Italia, doue per tutto si ritrouaua piantata appresso à i cupili delle api, per loro gratissimo cibo, & uerdeggiaua parimente ne gli horti, & ne i giardini per l'uso delle ghirlande, piu che ogni altra cosa: Ma parmi, che altrimenti si debba intender questa historia: imperoche altra cosa reputo esser stata la Cassia, che scriue qui Dioscoride esser uno albero nella felice Arabia, della grandezza (per quanto scriue Theophrasto) del uitice, & altra, quella, che à Roma, & in altri luoghi era destinata all'uso delle ghirlande, & al cibo delle api, auenga che questa fusse herba, & quella albero: et massimamẽte nõ ritrouando io da ueruno scrittore, che così copiosa fusse portata la Cassia d'Arabia ne i triomphi Romani, che ella fusse poscia fatta così uolgare, che in ogni luogo si ritrouasse piantata. Il che quando pur fusse interuenuto, non credo, che Galeno, il quale uisse, & dimorò così lungo tempo in Roma, hauesse tralasciato di scriuere anchora della Cassia Italiana. Plinio scriuendo al IX. capo del XXI. libro d'alcune herbe, che per la soauità dell'odore erano apprezzate per l'uso delle ghirlande, diceua. Vennero nei coronamenti con le foglie loro il melothro, lo spireo, il trigono, & il cneoro, il qual chiama Igino Cassia. Di cui auanti lui credo hauer scritto Vergilio nella seconda egloga della Bucolica, tenendo la Cassia per herba, & non per albero, con questo uerso.

Come sia differente la Cassia odorata dalla coronaria.

Casia intessendo, & altre soaui herbe.

Et al secondo della Georgica diceua.

Rugiada, & humil Casia all'api porge.

Et poscia nel quarto.

Non fiorisca d'intorno Casia uerde,
Ne serpillo odorato, ne la thimbra.

Dal che manifestamente si conosce, che la Casia usata da gli antichi nelle corone, & di cui tanto si dilettano le api, è herba, & non albero. Del che parimente fa fede Plinio al XII. capo del libro citato, così dicendo. Conuengonsi tenere le api ne gli horti, & tra l'herbe delle ghirlande, per essere il frutto loro di gran guadagno. Per questa adunque cagione bisogna seminar intorno à i luoghi loro il Thimo, l'apiastro, le rose, le uiole, i gigli, il citiso, le faue, l'eruilia, la thimbra, il papauero, la coniza, la casia, il meliloto. e'l cerintho. Dal che ageuolmente indotto Theodoro, chiama anchor egli il cneoro scritto da Theophrasto Casia. Onde parmi, che senza contradittione si possa credere, che

il cneoro

il cneoro de Greci, sia la Cassia coronaria, di cui si pascenano le api, piu presto che dire, che fosse quella, che nasce in India, & nell'Arabia felice simile al cinnamomo, nata solamente per gli odoramenti, & per gli antidoti di medicina, & gia tanto lungo tempo vsata da i Medici in vece di cinnamomo. Ne però voglio, che si creda alcuno, che sia contra di noi quello, che della cassia scrisse Columella all'ottauo capo del III libro della sua agricoltura con queste parole. Quantunque la Giudea, & l'Arabia sieno fatte illustri per i pretiosi odori, veggiamo nulla di meno anchora la Città nostra esser dotata delle medesime piante. Imperò che hormai si può scorgere da tutti la Cassia in piu luoghi di quella, & parimente la pianta dell'incenso nelli horti floridissimi di mirrha, & di croco. Percioche quantunque si possa concedere, che al tempo di Columella fusse stata portata la Cassia odorata d'Arabia à Roma, & che la si coltiuasse per cosa molto rara solamente per vno spettacolo ne gli horti delli Imperadori, & forse ancora d'alcuni magnati particolari; questo però non prohibisce, che la cassia, che piantarono gli antichi appresso à i luoghi delle api, non fusse altra pianta molto da questa differente, & massimamente veggendo noi, che di questa si fa mentione fra le herbe, che erano in uso per le ghirlande, & di quella fra gli alberi. Il CNEORO descrisse Theophrasto al II. capo del VI. libro dell'historia delle piante, con queste parole, Il Cneoro è di due spetie, de quali l'uno è bianco, & l'altro è nero. Il bianco ha le foglie à modo di ortica, lunghette, quasi come d'olino. Il nero ha le foglie di tamarigio, ma carnose. Il bianco si dilata piu per terra, & spira di buono odore: di cui niente si ritroua nel nero. La radice nell'uno & nell'altro è profonda, & grande: da cui fin appresso terra ò poco di sopra, escono molti rami furcolosi, & grossi, vencidi, & arrendeuoli: & imperò s'usano cõmodamente per ligare in cambio di giunchi. Geminano, & fioriscono dopo l'equinottio dell'autunno, & dura il fior loro per lungo tempo. Questo tutto de i Cneori scrisse Theophrasto. Ma quali piante nascono in Italia, ò che d'altronde ui si portino, che si confacciano all'historia del Cneoro, fin hora non so ritrouare. Ma ben dirò, che manifestamente s'inganna l'Anguillari, persuadendosi egli ne suoi pareri, che la lauanda sia il Cneoro bianco, & il rosmarino coronario il nero. Imperoche oltre à quello, che il rosmarino, & la lauanda sono piu lontani di spetie, che i lauri dalle quercie (il che manifestamente ne dimostra quanto sia egli in errore) vi sono assai altre note, che ripugnano alla sua opinione. Percioche (come testifica Theophrasto) i cneori (tanto dico il bianco, quanto il nero) non fioriscono se non dopo l'equinottio dell'Autunno, & il rosmarino fiorisce (come è noto à ciascuno) due uolte l'anno, cioè la Primauera, & l'Autunno, & la Lauanda fiorisce solamente la state. Oltre à ciò si vede, che appresso Theophrasto cosi l'uno, come l'altro cneoro fa la radice grande, & profonda. Il che non si vide gia mai nel rosmarino, ne manco nella lauanda: auuenga che amendue queste piante habbino le radici disunite, & sparte nella prima sommità della terra. Et però malamente allignano in luoghi freddi. Appo ciò i rami ouer sarmenti cosi dell'vno, come dell'altro cneoro sono vencidi, & arrendeuoli, di sorte che sono buoni per legare i fasci di qual si vogli piante, come sono i giunchi, i salci, & le ginestre; ma vedendosi, che i rami del Rosmarino, & parimente della lauanda non sono tali, mi par veramente, che l'Anguillari l'habbi male intesa. Piu oltre (come scriue il medemo Theophrasto) il cneoro nero non hà odor veruno. Imperoche non si deue leggere εὔοσμος, cioè odorato, come legge l'Anguillari, ma ἄοσμος cioè senza odore, come legge Plinio. Il quale trascriuendo da Theophrasto disse, che solo il bianco era odorato. Il che dimostra manifestamente l'istessa lettione del Greco, laquale legge ὁ λευκὸς εὔοσμος, ὁ μέλας ἄοσμος. cioè il bianco è odorato, ma il nero non ha odore: & non (come malamente legge l'Anguillari.) ὁ δὲ μέλας εὔοσμος. Imperò che in questa oratione aduersatiua non si può, per ragione veruna di Grammatica, leggere εὔοσμος. Et come puo esser noto à ciascuno, che intende molto bene la forza della lingua Greca, se questo luogo si douesse leggere, come vorrebbe l'Anguillari, per tirar l'acqua (come si dice) al suo molino, si potrebbe ragioneuolmente dire, che Theophrasto hauesse scritto piu da fanciullo, che da Philosopho dottissimo. Ma non mi posso se non marauigliare, che l'Anguillari non habbi hauuto auuertenza a questo passo, & che la grammatica non comporta questo carico, essendo che egli, (per quanto io ne odo) facci molto maggior professione della lingua Greca, che della Latina. Finalmente non ritrouo, che Dioscoride nel rosmarino coronario facesse memoria veruna del cneoro: essendo però da credere, che hauesse letto tutto Theophrasto. Non errano anchora manco coloro, che si danno ad intendere, che i Cneori di Theophrasto altro non sieno, che la Thimelea, & la chamelea, come habbiamo à sufficienza prouato nelle nostre epistole medicinali. Nasce nelle selue in Boemia vna pianta, di cui è quì la figura; laquale in tutte le sue parti si rassembra al Cneoro bianco. Imperoche le sue foglie sono come di cuoio, & lunghette, i rami solti, vencidi, & arrendeuoli, & nascono tutti insieme appresso terra, sopra la quale si distendono. I suoi fiori sono porporei chiari, & odorati, come quelli de testicoli, & della Palma christi, & la sua radice è assai grossa, & lunga. Le quali somiglianze si confanno molto con quelle del Cneoro bianco. Solo il tempo del fiorire ripugna à quello, che ne scriue Theophrasto, imperò che io l'ho veduto molto ben fiorito la Primauera, se ben dicono i villani, che fiorisce anchora l'Autunno. Ma se ciò non basta à far che questa pianta si possa verificare per il Cneoro bianco di Theophrasto, si potrà almeno dire, che ne sia ella vna spetie non conosciuta dalli Antichi. Noi adunque habbiamo voluto dimostrar qui questa pianta, & descriuerne l'historia, non tanto per sostentar la nostra opinione, quanto per darla à considerare à coloro, che della facoltà delle piante hanno piena intelligenza. Imperò che se parrà loro, che questa pianta non sia il Cneoro di Theophrasto, mi bastarà che lo chiamino il Cneoro del Matthioli. Vna pianta disegnata di sua propria mano, & con arte sottilissima colorita, mi mandò gia di Roma il gentilissimo Signor Gerardo Cibò, laqual tanto in ogni sua parte si rassomiglia al Cneoro bianco di Theophrasto, che veramente non si può negare, che non sia quella istessa, come per la sua figura, laquale è qui si puo far vera coniettura. Ma ritorno à dire della Cassia odorata, & dico, che in ciò non poco hanno hauuto che fare i moderni semplicisti: perche hauendone gia perduta la forma, & la spetie, non poco hanno stentato à rintracciare quale ella si sia. Imperoche fino à questi nostri tempi per la Cassia odorata hanno sempre vsato i Medici, & gli speciali certi pezzi d'uno incognito legno di niuno odore, & di niuna virtù. Ma poi che da moderni è stata fatta buona diligenza di ritrouare i veri semplici, vedendo i mercanti (quelli dico, che portano le merci d'Alessandria, & di Damasco à Vinegia) che tal sophistaria non haueua piu

Cneoro, & sua historia.

Errore dell'Anguillari.

Il Cneoro nero non è odorato.

Errore de alcuni.
Cneoro di Boemia.

Errore de i Medici, & de gli Speciali.

CNEDRO DEL MATTHIOLI.

ſpaccio, in luogo di quella, ci portano vn'altra ſpetie di Caſsia. laquale (dall'odore, & ſapore in fuori, di cui è quaſi in tutto priua) molto ſi raſsomiglia alla Caſsia deſcritta da Dioſcoride. Et imperò credo, che non fallarebbe, chi diceſſe, che queſta tale fuſſe quella, che chiama Dioſcoride Falſacaſsia: tanto mi pare ch'ella ſe le raſsembri. Imperoche ella è groſſa di ſcorza, roſſa, pochiſsimo aromatica, non mordace, & come ch'ella ſia cannelloſa, vi ſi vede di dentro attaccato pure aſſai del legno interiore. Alcuni altri contentandoſi di queſta, togliono per la buona certi ſcanezzoni di Cannella, che dal colore in fuori, non hanno piu odore, ne ſapore in ſe, che s'habbia vna ſcorza di quercia. Ma per venire alla verità, chi ben agguaglia la Cannella, laqual noi chiamiamo cinnamomo, alle Caſsie ſcritte da Dioſcoride, manifeſtamente (come tengono i piu dotti ſempliciſti d'hoggidi) conoſcerà eſſer la Cannella, & la Caſsia una coſa medeſima. Immo, che chi diligentemente eſſaminerà piu & piu ſacchi di Cannella ne magazini, trouarà ſenza alcun dubbio tutte le ſpetie deſcritte da Dioſcoride: perche i mercanti generalmente vogliono, che le buone merci ſempre gli ſieno ruffiane à ſpacciare le peggiori. Galeno parimente nel libro de gli antidoti fece mentione di piu ſpetie di Caſsia,

La Cannella è la vera Caſsia de gli antichi.

10

& accor-

& accordandosi con Dioscoride, per la piu eccellente nominò quella, che si chiama zigi: questa dice egli esser molto prossima al cinnamomo, & imperò trouarsi di coloro, che la vendeuano per cinnamomo. Il che fa, che non ci debbiamo marauigliare, se à tempi nostri anchora, hauendo tanti anni perseuerato tal costume in ogni luogo la Cassia si vende per lo cinnamomo. Ne sarebbe questo grande errore, ma quando ella fusse pur di quella, che è ottima: perche Galeno nel medesimo luogo dice apertamente, che molte uolte la Cassia si trasforma in cinnamomo, & che di già egli ha veduti rami di perfetta Cassia del tutto simili al cinnamomo. & per contrario hauere similmente veduto rami di cinnamomo, che molto alla Cassia si somigliauano. Il perche disse, che si poteua per una parte di cinnamomo, metterne due d'eletta Cassia. Mettene il medesimo Galeno una spetie della manco buona, la quale dice, che Andromacho il giouane la chiamò Cassia fistola, per essere, & concaua, & di ualida scorza, come nella nostra Cannella infinita se ne vede. Di questa istessa spetie dimostra esser quella, che per la piu eccellente loda Valerio Cordo nel suo nolumetto delle compositioni de medicamenti, volendo che la Cassia, oltre all'historia che ne scriue Dioscoride & Galeno, sia al masticare mollicchiosa. Vn pezzo d'una verga di vera Cassia odorata con la corteccia, & con il suo legno dentro mi fu gia donato dal mio Serenissimo Prencipe Ferdinando Archiduca d'Austria, il quale teneua sua Serenità fra molte altre cose non meno pretiose, che rare. La scorza di questa è differente dal nostro volgar cinnamomo, per esser di colore, come di cenere, ma nel sapore, & nel odore non è punto differente dalla nostra cannella. Il legno di dentro è fragile, & di poca durezza, ne rispira di veruno odore, ne manco si ritroua in esso sapore alcuno, che lodar si possa. Il perche si puo di qui far vero giudicio, che solamente la corteccia sia quella, che vale, & però non senza causa hauere scritto Theophrasto, che le verghe della Cassia si tagliano in pezzi, & che poi le si cuocono in un cuoio fresco di bue, accio che il legno, che nella cassia è dentro alla corteccia sia mangiato da i uermini, che nascono di quel cuoio. Fece della cassia odorata, oltre à quella delle ghirlande, anchora memoria Vergilio, nel secondo libro della Georgica, cosi dicendo.

> Ne biancha lana di porpora tinta,
> Ne l'oglio con la Cassia si corrompe.

Scrisse della cassia parimente Plinio al XIX. capo del XII libro, con queste parole. La Cassia è uno sterpo, & nasce appresso à i campi del cinnamomo, ma ne monti con piu grossi sarmenti, con sottil buccia, piu presto che scorza: la quale al contrario del cinnamomo, è in prezzo, leuata uia, & notata dal legno. La grandezza dell'alborscello è di tre gombiti. Tre sono i suoi colori: nel primo nascere è biancho circa la misura d'un piede: poscia per mezo piede diuenta rosso, & nel processo nereggiante. Questa parte piu si loda, & dopo la piu prossima: ma la bianca non si stima. Segano i pezzi lunghi due gombiti, & la cuscono in cuoia fresche di quadrupedi ammazzati à questo effetto, acciochе putrefacendosi questi, i uermi, che ui nascono, rodano il legno, & lascino la scorza, laquale per esser acuta, & amara non coccano. Lodasi la fresca piu che tutte l'altre, & quella massimamẽte, che spira di dilicatissimo odore, & che sia mordacissima da gustare, piu presto che poco, & lenemente mordace, di colore porporeo, & che essendo molta pesi poco, che sia di stretta concauità, & non fragile. Questo tutto della Cassia scrisse Plinio, togliendo la piu parte da Theophrasto. Il quale ne scrisse l'historia al V. capo del IX. libro dell'historia delle piante, doue scriue essere la cassia di tanta grandezza, quanto l'albero del uitice: & che per non potersi in alcun modo scortecciare dal suo legno, non essendoui di buono altro, che quella, dice esser stato ritrouato per industria de gli huomini, di cuscirla nelle pelli fresche de gli animali, acciochе il legno interiore sia diuorato da uermi. La onde manifestamente errano coloro, che prendono per la Cassia fistola, la Cassia siliqua solutiua, la quale è piena di nera medolla, di seme duro; & di legnose squame. E uenuto questo errore de gli Arabi: imperoche Serapione, Auicenna, & Mesue, ò sia per loro proprio errore, ò de gli interpreti loro, hanno di commune sentimento chiamata Cassia fistola, la Cassia solutiua: & l'altra, di cui s'è fatto mentione, Cassia lignea. Et pero penso, che si possa irreprensibilmente dire, che in tutte le compositioni, che nascono da gli Arabi, & che non sieno state da loro tolte da i Greci, doue si ritroua dentro scritto Cassia fistola, si debba torre la Cassia solutiua. Ma se ne i libri de Greci (non parlo di Nicolao Alessandrino, ne d'Alessandro Tralliano, i quali togliono assai cose da gli Arabi) si ritrouarà Cassia fistola, ouero in quelli de gli Arabi, doue fossero compositiani tratte da i Greci, tengo, che sempre si debba torre la Cassia odorata da Dioscoride. Altrimenti cascaranno tutti i medici facilmente in quell'errore, che afferma il Leoniceno esser cascati alcuni ignoranti: i quali à prouocare i mestrui, & il parto in luogo della cassia odorata, togliеuano sempre le corteccie della Cassia solutiua.

Errore d'alcuni.

Del CINNAMOMO uero, come che assai in Vinegia, in Napoli, & in altre città d'Italia habbia io diligentemente cercato appresso ad alcuni mercanti, i quali quasi ogni anno nauigano in Alessandria, non però mai l'ho io potuto uedere, ne manco intendere, se appresso à coloro, che à tempi nostri uanno di Portogallo nella India orientale: & nella Arabia felice, ouero appresso à qualche gran principe si ritroui il uero & legitimo Cinnamomo. Del che non mi marauiglio, perche fino al tempo di Galeno, u'era grandissima carestia in Italia, ne se ne trouaua, se non presso a gl'Imperadori, li quali con mirabil custodia lo faceuano conseruare tra le loro piu pretiose cose. Del che ne dà manifesto indicio Galeno istesso nel libro de gli antidoti, cosi dicendo. Ritrouo del Cinnamomo tutto il contrario di quello, che ho ritrouato nell'opobalsamo. Imperoche mi persuado, che il cinnamomo sia piu facile da conoscere, che ogni altra cosa, à coloro dico, che spesse uolte hanno ueduto del perfettissimo. Ma ueramente l'ottimo non si potrà mai conseguire da ueruno, se non si uede quello che si ritroua riposto appresso à gl'Imperadori separato, & distinto in sei spetie. Perciochе in questo, come nella cassia; è tanta differenza dall'ottimo al manco buono, che l'ottima cassia è poco differente dal peggior cinnamomo. Non dura però lungo tempo il cinnamomo nella sua uera uirtù. imperoche il uecchio di trenta anni, non ha quella uiuace & intera uirtù, che haueа egli dal principio. Onde dicono menzogne coloro, che affermano essere il cinnamomo di quelle medicine, che per lungo inuecchiarsi non si suauiscono. Imperoche io non di quello di cento anni, ne di dugento, ma di piu pochi assai, à rispetto di cosi gran numero d'anni, ho hauuto, in cui ho conosciuto esser fatta qualche mutatione. Auenga che nel tempo, che io preparai la theriaca ad Antonino Imperadore, uiddi molti uasi di legno, in cui erano

Cinnamomo, & sua essamina tione.

Historia recitata da Galeno.

cinnamomi di piu tempo auanti riposti, cio è alcuni al tempo di Traiano, altri sotto all'imperio d'Adriano, & altri al tempo d'Antonino, che seguitò dopò Adriano, iquali tutti tanto si superauano l'vn l'altro di fortezza, & di debolezza di sapore, & d'odore, quanto erano di tempo l'vn piu vecchio, che l'altro. Essendo già per lo passato portata à Roma vna cassa del paese de Barbari lunga quattro gombiti & mezo, nella quale era dentro vn albero tutto intiero di Cinnamomo della prima spetie, & hauendo io di questo composto vn certo antidoto à Marco Antonino Imperadore, connobbi veramente, che questo era il migliore di tutti, di modo che gustandone l'Imperadore non volse altrimenti aspettare, come si suol fare, che co'l debito tempo l'antidoto si fermentasse: ma lo cominciò subito à vsare, auanti che fusser scorsi due mesi. Ad Antonino successe Commodo, il quale non prese mai cura di theriaca, ne di cinnamomo. Onde sotto al suo imperio non solamente fu discipato tutto il restante di quello albero, ma anchora tutto l'altro, che fu portato dopo al tempo di Adriano. Onde accadde, che douēdo io per comandamento di Seuero Imperadore, che regna hora comporre l'antidoto nell'istesso modo che feci ad Antonino, fui costretto torre di quel cinnamomo, ch'era stato riposto fino al tēpo di Traiano & Adriano: i quali mi parsero assai deboli & suaniti, & nondimeno non erano passati anchora trenta anni. Ma voglio dar hora alcuni necessarij segni dell'eccellentissimo cinnamomo. Deue adunque l'ottimo essere odoriferissimo, & piu che ogni altra cosa spirare d'uno inesplicabile, & gentilissimo odore: deue parimente esser caldissimo, & mordace al gusto, ma non però tanto, che masticandolo offenda il palato: & deue hauere vn colore, come se si meschiasse latte con qualche color nero, & con un pochetto d'azzurro insieme. Di queste adunque hauendo tolto secondo il mio costume quanto mi bisognaua, ne riposi alcuni pochi ramoscelli nella mia spetiaria, doue serbaua tutte l'altre mie cose pretiose. Ma abbrusciandosi poi quādo s'abbrusciò il tēpio di Pace, persi & questa, & tutte le altre cinque spetie di cinnamomo per auanti acquistate. Cōponendo adūque adesso io la theriaca all'Imperador Seuero, elessi il migliore, che ritrouai in quello, che era stato riposto al tēpo d'Adriano: del quale non mi lasciarò rincrescere d'aggiungere qualche cosa a i lettori, come il tēpo me lo conceda. Restanui anchora molti vasi di legno, i quali hanno dentro piu radici, ò piu rami, oueramente come si potria dire, piu mescugli di cinnamomo: ma non però si uede tra essi nissun tronco diuiso in rami, ma tutto si rassomiglia alle radici dell'vno & dell'altro helleboro, & piu anchora à quelle del damasonio, che si ci porta di Candia. Ogni cinnamomo nasce da vna radice, à guisa di picciolo alborscello, & tale ha sei, & tal sette virgulti, ò pochi piu, ma non tutti però d'vna medesima lunghezza, auenga che il maggiore di tutti non ecceda la lunghezza di mezo piede Romano. La natura uniuersalmente del cinnamomo, è quasi simile à quella dell'ottima cassia. Questo tutto del Cinnamomo scrisse Galeno. Il che habbiamo voluto qui anchor noi scriuere di parola in parola, accioche sia noto à ciascuno, che essendo stato tanta carestia di Cinnamomo al tempo di quelli cosi potenti, & grandi Imperadori, che comandauano per modo di dire à tutto il mondo, non ci dobbiamo marauigliare, che sia egli hor fatto à noi del tutto incognito, & rarissimo. Ma ben piu presto ci dobbiamo marauigliare, che portandosici la cassia copiosissima, la quale (come testificano Theophrasto, & Plinio) nasce appresso à i campi del cinnamomo, in certi uicini monti, non si ci porti ancho qualche sorte di cinnamomo. Il perche non manca da suspicare, che cosi si sia perso il cinnamomo in Arabia appresso à i Tragloditi propriamente chiamati Barbari, come il balsamo in Giudea. Imperoche scriue Plinio al XIX. capo del XII. libro, che già furono abbrusciate molte selue di Cinnamomo, con queste parole. Il prezzo del cinnamomo fu gia mille denari: ma crebbe dipoi la metà, essendo (come dicono) state abbrusciate le selue, per l'ira de Barbari. Ma se sia ciò accaduto per l'iniquità de potenti, ò per fortuna, non se n'ha uera chiarezza. Ritrouiamo bene appresso alcuni autori, che l'austro in quella regione alle uolte cosi ardentemente soffia, che la state ui accende le selue. Onde si puo ageuolmente credere, che dal tempo di Plinio fino al nostro, quel resto di Cinnamomo, che ui auanzaua, sia stato finito di consumare ò dall'ardentissimo soffiar de uenti, ò dall'ira de Barbari, per uendicarsi con i popoli uicini nelle guerre. Percioche essendo altrimenti, coloro, che di là ne portano la cassia, sapendo che molto piu guadagnarebbeno à portarne il Cinnamomo, che quella, non è dubbio, che ritrouandosi non lo portassero. Questo tutto ho uoluto dir io, non perche habbia in ciò alcuna cosa certa, andando solamente io conietturando; ma acciochè si uada aprendo la uia à gli altri, che doppo me scriueranno. Strabone appo ciò nō solamente scriue insieme con Theophrasto, Dioscoride, Galeno, & Plinio nascere il cinnamomo in Arabia; ma anchora in India, in quella parte spetialmente, che rimira al mezo giorno. Perciò che essendo quella parte d'una temperie d'aria & di Sole simile all'Arabia, & all'Ethiopia, produce (come dice egli) tutti gli aromati, come è il cinnamomo, la cassia, & a'tri simili à loro. Ma perche resti, che di quindi anchora nō si ci portino, se sia ò che quiui ancora ne sia perso la generatione, ò sia per altro impedimento, coloro lo dicano, i quali à i tempi nostri solcando infinitissimi mari ui nauigano à mercantia di Portogallo. Ma pare, che Galeno habbia del Cinnamomo scritto assai confusamente, hauendo egli parimente scritto esser stata portata una cassa à Roma dalle terre de Barbari di lunghezza di quattro gombiti & mezo, doue era dentro un albero tutto intero di cinnamomo. Con il che dimostra manifestamente, che il Cinnamomo sia albero: & poscia dicendo, che il cinnamomo di qual si uoglia spetie, nasce da una radice, come un picciolo arbuscello, ouer frutice di modo che le sue in maggiori uermene non eccedono la lunghezza di mezo piede Romano. Con le quali parole confessa egli manifestamente, esser il cinnamomo molto picciola pianta. Onde non saprei io finalmente esplicare, quel che Galeno uoglia nell'historia del cinnamomo: & massimamente affermādo egli essere i sarmenti del cinnamomo cosi sottili, che sieno da comparare alle radici dell'helleboro, & del damasonio. Ma non manco mi fu marauiglire, che dall'alboro della cassia (come egli dice) nasca alle uolte il cinnamomo, & che qualche uolta si ueggano alberi tutti interi di cassia, da i rami della quale nascono le uermene di cinnamomo, auenga però che il cinnamomo & la cassia sieno piante tra lor diuerse di natura. Se già per auentura non fusse tra l'una & l'altra tanta propinquità di stirpe, d'humore, & di uirtù, che si sieno ritrouate alle uolte uermene di cassia di tanta eccellenza d'odore, & di sapore, che sieno per ciò parse hauere piu del cinnamomo, che della cassia: oueramente che ciò sia interuenuto per arte de gli huomini, che per hauer maggior copia di cinnamomo si sieno ingegnati d'inestare le marze sue in su gli alberi della cassia. Non manca appo ciò chi creda, fondandosi

Segni & qualità dell'ottimo Cinnamomo.

Onde sia causata la perdita del cinnamomo.

dandosi

Falsa opinione d'alcuni.

dandosi sopra questa autorità di Galeno, che la cassia, & parimente il cinnamomo nascano da vn solo albero, imaginādosi, che fin tanto, che l'albero è giouene produca solamente il cinnamomo, & poscia, cresciuto che sia alla consistenza, produca la cassia. Ma dicendo Galeno che la cassia si permuta in cinnamomo, & non il cinnamomo in cassia, casca come falsa l'opinion loro. Cōtradice all'opinione di costoro similmēte Theophrasto al v. cap. del IX. lib. dell'historia delle piante, doue chiaramente dimostra essere il cinnamomo, & la cassia diuerse piante; quantunque della forma, & grandezza loro non dica, ne affermi alcuna cosa certa. Percioche nel principio del capitolo non da se, ma d'altrui autorità scriue, che il cinnamomo e la cassia sono alborscelli di grādezza del vitice: & nel processo seguitando altri autori, fa che sia il cinnamomo vna piāta fruticosa. Ma scriuendo Strabone che gli Arabi vsano la cassia e'l cinnamomo per far fuoco in cambio d'altri legni vili, par che si debba credere, che le lor piante non sieno cosi picciole, come stimano alcuni. Il che della cassia possiamo noi facilmente affermare: percioche si veggono in Vinegia pezzi di Cannella di coeal lunghezza, ò grossezza, che facilmente puo ciascuno giudicare, che sieno stati scortecciati da non picciol legno: Le spetie del Cinnamomo finalmente son sei, secondo che testifica Dioscoride, & parimente Galeno: quantunque però Galeno, in luogo alcuno, ch'io sappia, non habbia particolarmente descritto l'historia di tutte queste spetie, per rimettersi forse egli in ciò (come suol far quasi in tutto il resto de semplici) all'historia, che ne scriue Dioscoride: ilquale anchora altra particolare historia non ne scriue, ma solamente gli denomina da i luoghi doue nascono, lodando maggiormente questo, che quello. Ma Theophrasto al luogo citato di sopra altrimenti scrisse egli le differenze del cinnamomo con queste parole. Dicono che stirpato che sia il Cinnamomo, lo diuidono in cinque parti, & quello esser l'elettissimo, che è piu propinquo alla cima: & che questo si taglia dalla sua vermena poco piu lungo d'un palmo. Il secondo è poi quello, che segue dopo questo, ilqual si taglia piu breue. Il terzo, & parimente il quarto, sono quelli che si tagliano dopo al secondo nel medesimo modo. L'ultimo è quello, che resta piu vicino alle radici, manco buono di tutti gli altri pezzi: imperoche questo ha manco corteccia di tutti gli altri, in cui si ritroua gran gratia nel gustarlo: ilche non è nel legno. Il perche sogliono preferire le cime, per ritrouaruisi piu corteccia. Altri poi dicono altrimēti, che il Cinnamomo è una pianta fruticosa, & ch'egli è solamente di due sorti, bianco cioè, & nero. Questo tutto disse Theophrasto. Ma vedendosi manifestamente, che anchor egli non scriue in questa historia cosa alcuna, laqual egli ardisca affermare per vera, desiderarei di ritrouare ò Re, ò Imperadore, che hauendo compassione alla republica humana, si deliberasse di mandare in Arabia, & in India, à far cercare, & inuestigare, se rintracciar si potesse il uero Cinnamomo: & che ciò facesse egli, imitando quei magnanimi Imperadori, iquali al tempo di Galeno, se lo faceuano portare dalle regioni, oue egli nasce. Il che forse con maggior commodità di tutti gli altri potrebbe far l'inuittissimo Imperator nostro Carlo Quinto, quando piacesse all'ottimo, & altissimo Iddio di dar pace à tutta la republica Christiana. ò per auentura piu commodamente far ciò potrebbe il Serenissimo Re di Portogallo, ilqual manda spesso le sue armate, & le sue naui nell'India Orientale per aromati. Nel cui viaggio potrebbe egli facilmente fare inuestigare del Cinnamomo per varij & diuersi luoghi nell'Arabia felice, cosi come anchora quella parte dell'India, che rimira l'austro, doue dice Strabone che nasce il Cinnamomo, cosi come in Arabia. Et però à voi mi riuolgo, ò Medici preclarissimi di Portogallo, gridando ad alta uoce, che se con tutto il cuore, come vi si conuiene, tenete cura della medicina: se con qualche ardore d'animo desiderate d'arricchire la facultà nostra, & d'essaltare, & far grande il nome vostro: se in voi si ritroua charità Christiana, & se hauete naturale instinto, ò amoreuol desiderio di giouare alla generatione humana, prendete, prendete dico hormai la cura con tutte le forze vostre di cosi honoratissima, & giouenolissima impresa. Imperoche se il magnanimo, & potentissimo Re vostro si certificherà da voi, che per ciò s'habbia egli d'acquistare un nome immortale, come nuouo ritrouatore d'un tanto perso thesoro, per commodo infinito di tutta la republica, essendo egli (come è publica fama) d'un cuore molto pio, & magnanimo, non è punto da dubitare, che non metta ogni suo studio, & ogni suo potere per conseguir cosi gloriosa impresa, & tance lodi immortali: & che nō cerchi anchora di ritrouare vary & diuersi altri aromati, appresso il cinnamomo, i quali vsarono gli antichi ne loro antidoti, che già gran tempo fa, si sono smarriti. Ma quantunque fin qui habbi sufficientemente prouato, che il Cinnamomo ne manchi, & che all'incontro habbiamo la cassia odorata copiosissima, nulla di manco sono alcuni scrittori de tempi nostri, che vogliono, che ancho il cinnamomo ci si porti copioso. Fra i quali è il Fuchsio, ilquale nel suo libro delle compositioni de i medicamenti nuouamente stampato, & aumentato afferma ritrouarsi il vero cinnamomo senza dubio veruno nelle casse, doue si ci porta la cannella, & che volendosi in ciò vsare diligenza in sceglierlo dalla cassia, facilmente vi si può ritrouare. Ma con qual ragioni, oueramente autorità ei dica questo, non saprei io veramente assegnare, auuenga che egli non ve ne alleghi veruna: se gia non si fondasse sopra l'autorità di quel pazzo da catena d'Amatho Lusitano Marrano, il qual dimostra d'esser diuenuto cosi fuor di ceruello, che nelle sue enarrationi sopra Dioscoride, non si sia curato di mentire nel contendere, che si ci porti il vero cinnamomo. & che hormai sia egli noto à tutti. Ma le pazzie, & le vanità di questo insensato, lequali sono infinite, non è bisogno di recitarle in questo luogo, hauendone hormai detto à bastanza nella nostra Apologia, & parimente nelle censure nostre contra di lui. Perciòche qui l'animo nostro è solamente di trattare quelle cose, che piu importano in questa facultà delle piante, lequali tanto piu volentieri scriuemo, quanto piu sappiamo di sodisfare à i Lettori. Onde per hora ce ne restiamo nella nostra opinione, laquale è stata di sopra cosi sufficientemente prouata, che non ne fa bisogno d'affaticarne piu in dannare la opinione del Fuchsio: nel cui seruitio mi doglio, che habbi prestato maggior fede di quel che faceua bisogno alle bugie, & alle fauole di questo Mateo (volsi dire Amatho) Lusitano. Ma dirò però anchor questo, che non mi posso se non marauigliare, hauendo sufficientemente prouato che il cinnamomo è legno, & non corteccia, che il medemo Fuchsio nel luogo predetto poche linee di sotto, scriua il contrario cosi dicendo. Il cinnamomo che si ci porta dall'Isola di Zeilam è vna corteccia d'un albero alto quattro gombiti, grosso quanto il braccio d'un'huomo. dal cui tronco nascono hor sei, & hor sette rami, iquali si tagliano via ogni anno & ogni anno di nuouo rinascono. Il vero adunque cinnamomo è la corteccia di questi rami, laquale è sottile, odoratissima, acuta, & molto mordace, ma non però tanto, che

Il cinnamomo è di sei specie.

to, che vlceri la bocca: Et ha queſto di piu, che nel maſticarlo rende odore di rutta. Tutto queſto diſſe egli del cinnamomo. Nel che dimoſtra non hauere men vana opinione, che habbia hauuto di ſopra. Ne per altro (per mio giuditio) gli è interuenuto queſto, che per hauere voluto ſeguire la fede del Luſitano. ma ſe forſe haueſſe ſaputo il Fuchſio, chi egli ſi ſia, & che eſſendo huomo, che non hauendo legge, ne fede veruna, non ne puo fare ad altri, forſe che non coſi facilmente harebbe accettate per vere le ſue menzogne. Delle virtù del cinnamomo ſcriſſe Galeno al ſettimo libro delle facultà de ſemplici, coſi dicendo. E il Cinnamomo compoſto di ſottiliſſime parti, ma non però è egli caldo eceſſiuamente, eſſendo ſolamente caldo nel terzo grado. Nè diſecca egli però vgualmente con gli altri medicamenti, che hanno la pari facultà di ſcaldare: & queſto interuiene per la ſottigliezza della ſua eſſenza. Quello poi, che chiamano Cinnamomis, è come vn cinnamomo debole: onde lo chiamano alcuni cinnamomo falſo. Et ſcriuendo della Caſſia nel medeſimo libro, coſi dicena. La Caſſia ſcalda, & diſecca quaſi nel terzo ordine: ma per eſſer ella compoſta di parti molto ſottili, ſi ſente nel guſtarla molto acuta, con un certo che, ſe ben leggiermente, di coſtrettiuo. Il perche è ella inciſiua, & parimente digeſtiua di tutte le ſuperfluità del corpo, & conforta oltre à cio, & fortifica le membra. E parimente ido- 10

Virtù del Cinnamomo ſcritte da Galeno.

CASSIA SOLVTIVA.

neo

neo medicamento per prouocare i mestrui ritenuti, quando ciò interuiene, che per copia, & insiememente per grossezza d'humori, non s'euacua à bastanza tutto quello, che bisogna. Fassi del cinnamomo nostro volgare vna acqua per lambico, la quale tanto nell'odore, quanto nel sapore rappresenta l'istesso cinnamomo, & fassi in questo modo. Toglie vna libra di perfetta cãnella, & mettila in vna boccia, ouero in vno orinale di vetro, & infondeli sopra libre quattro d'acqua di rose, & vna libra, & meza di vino bianco vecchio, & potente, oueramente di buona maluagia, & di poi mette questo vaso ben serrato, che non rispiri nel bagno d'una acqua tepida per vintiquattro hore continue, & di poi scuopre la bocca del vaso, & metteli il cappello di vetro da distillare ben serrato con farina, & chiara d'ouo impastate insieme di modo che non possa rispirare in parte veruna: & auuenta di poi tanto il fuoco sotto al bagno, che l'acqua boglia: & riceuene l'acqua, che lambiccarà in vn'altro uaso di vetro cosi ben giontato con il becco del cappello, che non possa esalare. Vale questa acqua oltre all'essere gratissima al gusto, & molto odorifera, beendosene vna, due, & tre once alla volta, secondo il bisogno à tutte le infirmità frigide, & ventose, come quella, che incide, disgrega, & dissipa la flemma viscosa, risolue la ventosità, & conforta tutte le viscere, ciò è lo stomacho, il fegato, il cuore, il polmone, la milza, & anchora specialmente il ceruello, & i nerui, acuisce la vista, uale alle sincopi, & à tutte l'altre passioni del cuore. Conferisce oltre à ciò à i veleni, & a i morsi, & alle punture di tutti li animali velenosi, prouoca i mestrui, & l'orina, ristagna i flussi dello stomaco, & tolle uia la nausea, & il fastidio spetialmente beuta con succhio di cedro. E' utilissima alle malattie della madrice: giona alla strettura del petto, à i paralitici, à gli spasimati, & à coloro, che hanno il mal caduco. Fa buon fiato, & è gratissima al gusto. In somma è utilissima l'acqua della canella in ogni infirmità, oue sia bisogno di scaldare, d'aprire, d'incidere, di digerire, & di corroborare. Ma perche ne Dioscoride, ne altro de gli antichi Greci scrisse (che io sappia) della CASSIA SOLVTIVA, *chiamata da alcuni Siliqua Egittia, la quale è in commune, & frequentissimo vso di tutti i medici per lenire il corpo: accioche questi nostri discorsi non restino senza tanto nobile, tanto eccellente, & tanto necessario medicamento, ne dirò qui quel tanto, che n'ho tratto da gli Arabi, come primi inuentori di cosi bel frutto. E' l'albero adunque, che la produce, assai grande, con scorza di colore di cenere. La materia del suo legno, quantunque nella superficie di fuori gialleggi, di dentro è nondimeno nero, simile all'ebano, ouero al guaiaco, solidissimo, duro, & di mal odore, quando è uerde. Ha foglie di carobolo, ma alquanto piu appuntate. Pendono dall'albero le silique della Cassia di notabile lunghezza, ritonde, dense, & quando sono mature, di colore rosso nereggiante: nella cui interiore parte è una polpa nera, partita da spesse, & legnose squame: tra le quali è il seme duro, simile à quello delle carobole. Onde forse non errarebbe, chi dicesse, che l'albero della cassia non fusse di spetie molto lõtano dal carobolo. Portasi l'elettissima dal Cairo, & d'Alessandria, & quella piu si loda, che non è molto grossa, & che ha sottile scorza, splendẽte, fresca, ben piena, graue, & quella, in cui nel dimenarla, non si senta sonare il seme. E' la Cassia solutiua humida nel primo grado, inchinandosi alquanto à calda natura: è lenitiua, & risolutiua, chiarifica il sangue, & spegne l'acutezza della cholera. Solue commodamente il corpo, ne passa la uirtù sua piu oltre che lo stomacho, & però sicuramente la danno i medici nel principio delle febbri, & in altre calde malattie, anãti che si caui sangue, per purgar ella solamente lo stomaco, & lenire il corpo. Nuoce nel torla à chi ha le uiscere debili, & il corpo assai lubrico: altrimenti non si troua in essa alcuno apparente nocumento. Il che si gli leua co'l mescolare con essa i mirobalani, & il reubarbaro, l'acqua del mastice, & la spica. E' qualche uolta necessario, quando ella si dà à i costipati di corpo, aggiungerle alquanto di uirtù piu lenitiua: & imperò se le aggiunge olio di mandorle dolci & mucillagine di psillio. Tolta con cose diuretiche, conferisce alle malattie dell'orina. Solue debilmente: & imperò per fortificarla si mette insieme con essa qualche cosa acuta, come l'hissopo: ma una delle cose, che molto accresce l'operation sua, è il siero, & massime il caprino. Mondifica lo stomaco, solue la cholera & la flemma, operando senza nocumento alcuno: perch'ella non ha in se mordacità. Lenifica il petto, & il gargattile, & risolue le acute posteme loro. Vale al riscaldamẽto delle reni, & prohibisce il generare delle pietre, presa con cose diuretiche, & decottione di glicirrhiza. Immo che non mancano buoni autori, che scriuono, & affermano, che mangiandosi ogni giorno tre dramme di midolla di cassia poco auanti desinare, preserua che non si generi pietre nelle reni, & parimẽte da i dolori, & posteme dello stomacho: & presa in maggior quantità giona alle calide febbri. Fattone linimento spegne il calore delle erisipele, & tutte l'infiammagioni superficiali. Sono assai medici, che sempre l'accompagnano con spetie di hiera semplice. Il che parmi molto ben fatto, & massimamente oue lo stomaco, ò le budella sieno deboli. Chiamano la Cassia i Greci Κασσία: i Latini Cassia: gli Arabi Selicha, Selche, & Selihacha: il vulgo Cannela: i Tedeschi Zimmet, & Zimmet roerlim: gli Spagnoli Canella: i Francesi Cannelle. Chiamano poi il Cinnamomo i Greci Κιννάμωμον: i Latini Cinnamomum: gli Arabi Darseni.*

Cassia solutiua, & sua hist.

Cassia solutiua, & sua facoltà.

Nomi.

Dell'Amomo. Cap. XIIII.

LO Amomo è vn picciolo arboscello, che dal legno si rauolge in se stesso in forma di racemo. Ha il fiore picciolo, simile à quello delle viole bianche: & le foglie simili alla brionia. Il migliore si porta d'Armenia, di colore aureo, & il cui legno è rossiccio, & odoratissimo. Quello di Media, perche nasce alla campagna, & in luoghi acquastrini, è manco buono; ma grande, verdiccio, tenero al toccare, nel legno venoso, & d'odore simile alla ruta. Il Pontico rosseggia, è picciolo, fragile, racemoso, pieno di seme, & ferisce il naso co'l suo odore. Eleggerai adunque quello, ch'è fresco, bianco, ouero rossiccio, che non sia stretto, ne rauoltato insieme, ma che sciolto s'allarghi, ben pieno di seme, simile à i racemi delle picciole vue, graue, odoratissimo: non tarlato, acuto, mordace al gusto, di semplice, & non vario colore. Scalda l'amomo, costrigne, & disecca. Prouoca il sonno: & posto in su la fronte, ne leua via il dolore: matura, & risolue le infiammaggioni, & le posteme, le quali chiamano meliceride. Gioua, impiastrato insieme con basilico, alle punture de gli

de gli scorpioni, & à i gottosi. Alleggerisce anchora le infiammagioni de gli occhi, & dell'interiora aggiuntoui vna passa. Messo ne i pessoli, & ne i bagni, oue si fanno sedere le donne, gioua à i difetti della madrice. Conuiensi, beendosene la decottione, à i fegatosi, alle malattie delle reni, & alle gotte. Mettesi l'amomo ne gli antidoti, & ne pretiosissimi vnguenti. Contrafassi con vna herba simile à lui chiamata Amomide, ma senza odore, & senza seme. Nasce questa in Armenia, il cui fiore è simile all'origano, & imperò bisogna in queste proue schiuarsi da i frammenti, & eleggere gli interi sarmenti nati da vna sola radice.

Amomo, & sua essaminatione.

TANTA è stata la trascuraggine de nostri antecessori nell'historia, & scienza de semplici, che quasi la maggior parte de migliori hanno lasciata perdere: di modo che se la clemenza de cieli non hauesse à questi nostri tempi prodotto alcuni eccellenti, & diuini ingegni, i quali oltre all'hauer purgato tutta la medicina da infiniti errori, sono stati grandissimi rintracciatori de veri semplici: era certamente da dubitare, che in poco spatio di tempo non si fusse del tutto peruertita la medicina: & massime quella parte, che per comporre i medicamenti è la piu necessaria. Imperoche se così troppo si fusse proceduto auanti: non è dubbio alcuno, che si sarebbe di ciò perduta ogni vera cognitione. Ma tanto era radicata questa peste, che quantunque molti valenti spiriti si sieno non poco affaticati, & del continuo s'affatichino nel chiarire gli errori per l'adietro fatti per negligentia, per non dir poltroneria, de gli antecessori; non l'hanno però potuta del tutto spegnere, & sanare. Imperoche si trouano alcuni, i quali (anchora che intendano queste ragioni) non vogliono tralasciare le antiche loro vituperose vsanze, & seguitare gli scritti di coloro, che glie ne mostrano il vero. Et di qui nasce, che insieme con molti altri semplici, ne manca anchora il vero Amomo. per ilquale vendono certi herbolatti, che vengono dal monte di santo Angelo di Puglia, vn certo picciolo seme nero, d'odore molto simile alla niella. Et perche tiene alquanto dell'odorifero, dell'aromatico, & del mordente, s'han pensato per dargli spaccio, di far credere, che sia il vero Amomo. ilquale, secondo Dioscoride, fa il seme simile à i racemi delle picciole vue, & non minuto, come questo, che ne mostrano hoggi gli spetiali comprato da costoro. In oltre à me non pare, che Dioscoride celebri il seme, ma piu presto la materia del legno, come fa egli nel cinnamomo, & nella cassia. onde ho sempre stimato io, che la virtù dell'Amomo sia nel legno. Sono alcuni sciocchi ingannati dall'interprete di Serapione, ilquale dice, che il Piè colombino è l'Amomo, credendoselo, l'vsano per quello senza cercarne verità alcuna: auenga che il Piè colombino sia di gran lunga dall'Amomo differente, come nel processo di questa opera si dimostrarà. Io non so, che in alcun luogo d'Italia egli si semini, ò si pianti: ne ancho veduto l'ho portato quiui d'altronde. Non è, nel mancamento suo, da vsare il volgare in modo alcuno, per non conoscersi quello, che egli si sia: & non esser cosa honesta di fare esperienze di medicamenti incogniti. Ma piu presto si dee seguitare Galeno, il quale fece l'Acoro, & l'Amomo di virtù consimili. & imperò l'Acoro in suo luogo realmente si può mettere nelle medicine. In oltre già è stato conosciuto l'errore di coloro, che si credeuano fermamente, che fusse l'Amomo quella secca pianta, che le nostre donne d'Italia chiamano Rose di santa Maria, portateci di Hierico da i peregrini, che vanno al santissimo sepolchro del nostro Signore GIESV CHRISTO. le quali nell'hora del partorire vsano di tenere le donne nell'acqua, credendosi, che come tal pianta s'apre, subito partoriscano: tanta è la superstitione, che regna ne Christiani. Conciosia che si vede, che ne frondi simili à quelle della brionia vi si ritrouano, ne odore alcuno d'origano ui si sente, ne che per l'acuità sua ferisca il naso: ma piu presto si ritrouano cotal piante senza odore alcuno. Valerio Cordo nel suo volumetto delle compositioni de medicamenti, scriue dell'Amomo assai incostantemente. Imperoche nella compositione dell'aurea Alessandrina afferma per certo che l'Amomo non è altro, che questa pianta di Hierico. del che dimenticandosi nella compositione della theriaca, disse poi, che il vero Amomo non si ritrouaua appresso di noi. Il Fuchsio medico de nostri tempi eccellentissimo nel suo libro delle compositioni de i medicamenti vltimamente stampato, & ampliato essaminando i semplici, che entrano nella theriaca, peruenuto, doue il vecchio Andromacho fa mentione dell'amomo racemoso, biasma non poco tutti gli interpreti di Galeno con queste parole. Botryos i Greci dicono βότρυος. Nell'interpretare di questa voce tutti coloro, che hanno tradotto Galeno in questo luogo si sono ingannati. Imperoche l'Andernaco nell'esporre il 1. lib. de gli antidoti di Galeno, interpreta questa parola βότρυος, vua. Tutti gl'altri poi, & con loro Valerio Cordo espongono βότρυος racemoso, congiongendolo come nome adiettiuo con la dittione Amomo, che precede, come se Andromacho hauesse scritto, & inteso, che l'Amomo debbi essere racemoso. Però dico che queste due dittioni si deueno separare l'vna dall'altra con vna diuisione in questo modo, ἀμώμου, βότρυος, come habbiamo esposta noi, accioche s'intenda, che Andromacho scriue di due herbe differenti, cioè dell'amomo, & del botri, & non dell'amomo botrite (cioè racemoso) solamente. Questo tutto scriue il Fuchsio in quel luogo. Dal che si conosce chiaramente, che vuole egli, che si debbi mettere nella theriaca anchora il botri herba, di cui scrisse Dioscoride nel terzo libro. Nella quale opinione, quantunque dottissimo sia il Fuchsio nella Greca lingua, & parimente nella latina, io veramente non posso in alcun modo conuenire. Imperoche son troppo chiare le ragioni, che mi sforzano à credere, che Andromacho intenda dell'Amomo botrite (cioè racemoso) & che nõ vi voglia botri veruno appresso all'amomo. Hor per nõ andar piu in lungo dico, che primamente contradice al Fuchsio l'istesso Andromacho. Imperoche io non ritrouo, che egli nella sua theriaca scriuesse altrimenti in versi, che ui βοτρυώδεος ἀμώμου, le quali dittioni non si possono così separare, come il Fuchsio si pensa, ne mai sarà possibile, che quel βοτρυώδεος significhi il botri herba nel modo, che egli molto malamente intende. Appo ciò non manco uerifica il parer nostro, & la nostra intentione il giouine Andromacho, che si facci il vecchio. Imperoche nel trascriuere, che ei fa della sua theriaca da i uersi del padre in prosa, in nissun luogo (che io habbia letto) pone egli il botri, ma solamente l'amomo. Onde quantunque Damocrate nella descrittion sua in uersi della medesima theriaca scriua βότρυος τ' ἀμώμου, non però mi pare, che queste due dittioni si debbino così separare senza hauerui sopra ueruna consideratione, percioche pare, che non senza grande auuertenza Damocrate le congiongesse insieme. Ma che diremo oltre à ciò di Galeno? Egli ueramente quan-

Amomo nõ legitimo.

Errore dell'interprete di Serapione.

Errore di alcuni.

tunque

tunque nel primo lib. de gli antidoti, numeri à vn per vno tutti i semplici medicamenti, che entrano nella theriaca, & li essamini diligentissimamente, nientedimeno in nessun luogo (per quanto io habbia ritrouato) fece mai mentione di questa herba del botri nuouamente ritrouata dal Fuchsio, ne manco ritrouo che ne facesse egli mentione alcuna nella theriaca dedicata à Pamphiliano. Ne meno si ritroua che Galeno ne i libri delle facultà de semplici, ne altroue (che io habbia veduto) in tutti i suoi volumi, facesse mai del Botri veruna memoria. Oltre à ciò Paolo Egineta fra i piu nuoui Greci & fra gli Arabi Auicenna nelle discrettioni delle loro theriache cauate di parola in parola da Andromacho, non vi hanno botri in parte veruna. Le quali autorità, & ragioni tutte argumentano contra la vana opinione del Fuchsio, & confermano, che la nostra del tutto sia vera, & che non habbia replica in parte alcuna. Alla quale se rispondesse il Fuchsio, che Nicolao Mirepsico ha il botri Gallico nella sua theriaca, si gli puo rispondere, che il libro Greco di Nicolao è per tutto scorrettissimo, come afferma egli medesimo, che ce l'ha fatto latino. Oueramente che Nicolao non intese altrimenti che male Andromacho & Galeno. Di qui adunque credo io essere hormai manifesto à tutti, che come la opinione del Fuchsio, ilqual contende, che il botri si metta in la theriaca, come falsa si deue lasciar andare, così all'incontro si debbi approuare la traduttione di coloro, che interpretano amomo racemoso, come quelli, che realmente hanno seguitato insieme con Andromacho, & Galeno anchora Dioscoride, ilquale nel descriuere le note dell'amomo Pontico dice manifestamente essere racemoso, come qui di sopra chiaramente si legge. & parimente in Plinio al XIII. capo del XII libro. Scrisse dell'Amomo Galeno al VI. delle facultà de semplici, così dicendo. L'Amomo ha virtù simile all'acoro, se non che l'acoro disecca piu di lui, ma l'amomo ha la facultà concottiua piu valorosa. Chiamano l'Amomo i Greci Ἄμωμον: i Latini Amomum: gli Arabi Hamemis, ouero Hamama.

Nomi.

Del Costo. Cap. XV.

IL Costo eccellente è quello, che si ci porta d'Arabia, bianco, leggiero, & di soaue & dilicato odore. Il secondo luogo di bontà ha quello d'India, ch'è leggiero, pieno, & nero come la ferula. Tiene il terzo grado quello di Soria, ch'è graue, di colore di bosso, & che ferisce il senso con l'odore. L'ottimo è quello, che è fresco, bianco, ben pieno, denso, secco; non tarlato, non graue d'odore, al gusto calido, & mordente. Scalda il costo, & prouoca l'orina, & i mestrui: & aiuta applicato alle malattie della madrice, & parimente fumentato tanto di vapore di decottione, quãto di fumento. Beuuto al peso di due dramme, vale al morso delle vipere. Beesi anchora con vino, & assenzo al dolore del petto, allo spasimo, & alle ventosità. Beuuto con vino melato, incita all'atto venereo: & preso con acqua, ammazza i vermi larghi del corpo. Vnto con oliò, rimette il freddo, che precede alle febri, & vale à i paralitici. Vnto con acqua, ouero con mele, spegne le macchie della pelle della faccia. Mettesi ne gli antidoti, & ne gli empiastri. Sono alcuni, che'l sophisticano, mescolando con esso certe dure radici d'enula, che si portano da Comagene. Il che facilmente si conosce; perche l'enula non è al gusto calida, ne ha tanto valido odore, ch'ella possa così forte ferire il capo.

Costo, & sua essamin.

IL Costo, che communemente s'usa nelle spetiarie d'Italia, di due spetie, amaro cioè, & dolce, lo fanno gli spetiali: come che Dioscoride, & Plinio non del dolce, ne dell'amaro, ma del nero, & del bianco solamente scriuessero. Galeno disse bene, che'l Costo ha in se leggierissima amaritudine. ma che se ne trouasse del dolce, io non lo trouo appresso autentico Greco autore: come che appresso à molti de gli Arabi nelle loro compositioni si ritroui l'uso dell'amaro, & del dolce. Il volgar delle spetiarie non è il vero: imperoche non vi si sente odor buono alcuno, ne acutezza tale, che applicato vlceri la carne. Et imperò nelle compositioni di medicina non è da mettere per mio giudicio: auenga che non sapendosi, che radice, ò tronco d'albero egli si sia, facilmente potrebbe ò operare il contrario, ò esser di niun valore. Oltre à cio è d'auuertire, che sono alcuni herbolatti, che portano di Puglia dal monte di Santo Angelo certe radici d'una pianta, di cui diamo hor qui la figura, & le uendono per uero Costo alli spetiali, & massimamente à coloro, che poco si curano d'intendere, & di conoscere i semplici. Habbiamo adunque noi fatto diligenza d'hauer la pianta del predetto, & parimente di rappresentar qui la sua figura, acciochè gl'ignoranti imparino di qual pianta sieno le radici, lequali si portano attorno per il vero & legitimo costo. Ma par però, che questa pianta del costo volgare, & falso rappresenti un non so che di maestà, & però non si deue pensare se non che sia pianta non volgare, & di segnalate virtù. Produce questa pianta le foglie simili alla pastinaca domestica, ma maggiori, piu folte, et piu rumide, & distese per terra; quelle dico, che sono piu propinque alla radice. Il fusto ha ella tondo, & nodoso, come il finocchio, alto due gombiti, & maggiore. Nascono da i nodi i rami su per tutto il fusto, & nelle sommità producono l'ombrelle, con fiori gialli, & seme tondo: Ha la radice grossa, & carnosa, di bigio colore, & splendente. Lodanla coloro, che ce la portano di Puglia dal monte Gargano, per tutti i mali del capo, che sono freddi, & parimente per i difetti del petto, per i dolori ventosi dello stomacho, per l'oppilationi delle viscere, & per i dolori della madrice, delle reni, & della vescica. Onde vogliono, & dicono che conferisce valentemente a i dolori del capo, alle vertigini, al mal caduco, al stupore, alla sonnolēza chiamata Lethargia, allo spasimo, alla paralesia, all'asma, alla tosse, al trabocco di fiele, all'hidropisia, alla ventosità, à i vermini del corpo, alle pietre delle reni, à prouocare i mestrui, il parto, & le secondine, beendosene la decottione, ò la poluere: ò messa ne bagni che si fanno artificiali. Lodanla anchora per i dolori colici, per le sciatiche, & altri dolori di gionture, facendosi cristeri con la sua decottione. Imperoche essendo questa radice amara, alquanto odorata; non senza qualche poco d'acutezza, io mi riduco ageuolmente à credere, che possa ella sicuramente giouare à tutte le infirmità predette. Sono alcuni, che in vece del Costo, lodano quella soauissima radice,

Costo volgare, & sua histor.

Virtu del Costo uolgare.

Qualità del Costo volgare.

che

PSEUDOCOSTO.

che i moderni chiamano Angelica. la cui opinione molto piu mi piace, che non fa quella di coloro, che usano i Costi volgari. Percioche l'angelica imita in molte parti il vero Costo, come prima con la soauità del suo odore, da cui s'ha ella acquistato il nome d'Angelica. Al che s'aggiunge l'acutezza del sapore, con un pochetto quasi d'insensibile amaritudine. Et però non sono in tutto da dannar coloro; che credono che l'angelica sia spetie di Costo. Et per il contrario non mi par che sieno d'accettare l'opinioni di coloro, che contendono, che la zedoaria sia il vero, & legitimo costo de gl'antichi: Imperoche non veggio che Dioscoride, & Galeno si confaccino con la opinione di costoro: aunenga che Dioscoride scriua ch'il Costo si suole adulterare con radici d'Helenio, lequali sono molto piu grosse, che quelle della zedoaria; & Galeno scriue in diuersi luoghi; che il Costo ha virtu insiememente di risoluere, & di ristringere, & che ha uno odore così eccellente, & buono, che non stimorno manco il Costo gli antichi per l'uso delli vnguenti, che il Malabathro, l'amomo, la cassia, & la Mirrha. Lequali sudette facultà, non si ritrouano, ne si conoscono nella zedoaria, essendo

Errore di alcuni.

chiaro

chiaro à ciascuno che il suo odore è piu presto spiacevole, che grato, & grave molto piu, che soave: senza che Galeno attribuisce al costo poca, & leggiera amaritudine, & molta acutezza. Le quali qualità sono al contrario nella zedoaria, per esser ella molto piu amara che acuta. Oltre à cio non mancano contentiosi, & maligni, che dicono volendo contradire alle nostre ragioni, anzi piu presto per mantenere le falsità loro, che la zedoaria non è il costo Indiano, ma quello che nasce in Soria. Ma chi non si riderà, & farà beffe di questi tali huomini? essendo che mai non si sia udito che la zedoaria nasca in Soria? Et chi non sa che la zedoaria d'altronde non si ci porta, che d'India per il mar rosso? Ma non per questo negarò io che la zedoaria non si possa usare in luogo del costo. Alcune radici giudicate da me per vero, & legitimo costo, mi mandò già M. Francesco Calzolaris Veronese. Et quantunque io perseveri anchora in questa opinione, nondimeno il Costo che mi ha nuovamente mandato M. Cecchino Martinelli spetiale in Venetia all'Angelo, portato seco dell'India, è anchor egli in ogni sua parte tanto simile al vero, che non mi posso se non persuadere, che sia il Costo istesso, & tanto piu intendendo io che i proprij Indiani gli chiamano Costi. Et se bene i Costi predetti paiono all'occhio assai differenti nella forma, & nella sustanza loro, ciò veramente à me non fa confusione alcuna, vedendo che Dioscoride fa anchor lui differenza tra l'Arabico, & l'Indiano; & tra questo e'l Soriano. Ha il Costo, secondo che pure esso Galeno riferisce al VII. delle facultà de semplici, in se una certa virtù, & qualità leggiermente amara, ma assai acuta, & calida: di modo che puo egli anchora ulcerare. Et però s'unge con olio, per il freddo, che viene nel principio della febbre: overamente nelle sciatiche, ò nella paralisia ò dove piu sia di bisogno di scaldare in qual si voglia parte del corpo, ò dove sia necessario tirare alcuno humore dal profondo alle superficie. Per il che provoca ancora l'orina, & i mestrui, & conferisce à i dolori laterali, à i rotti, & à gli spasimati. Ammazza oltre à questo anchora i vermi del corpo per l'amaritudine, che si ritrova in esso: & spegne le macchie del viso fatte dal Sole, applicatovi sopra con mele, overo con acqua. Ha oltre à cio in se una certa humidità ventosa, con la quale muove gli huomini à lussuria, bevuto con vino melato. Chiamano i Greci il Costo Κόστ: i Latini Costus: gli Arabi Kostos: overo Chasti.

Sciocca opinione d'alcuni.

Costo vero.

Costo scritto da Gal.

Nomi.

Del Giunco odorato. Cap. XVI.

NASCE il Giunco odorato in Africa, in Arabia, & in quella regione chiamata Nabathea, donde si porta il migliore. Prossimo à questo è l'Arabico, il quale alcuni chiamano Babilonico, & alcuni teuchite. Il manco buono è quello d'Africa. Debbesi eleggere il rosso, d'acceso colore, fresco, pieno di fiori, sottile, & i cui frammenti porporeggiano, & quello, che fregato infra le mani, spira odore di rose, acuto al gusto, & mordace, & fervente alla lingua. Sono in uso di questo, i fiori, i calami, & le radici. Provoca l'orina, i mestrui, & risolve le ventosità: aggrava il capo, & strigne leggiermente, rompe, matura, & apre gli orificij delle vene. Il fiore bevuto, è utile à gli sputi del sangue, à i dolori dello stomaco, del polmone, del fegato, & delle reni: mettesi ne gli antidoti. La radice è piu costrettiva: & imperò si dà al peso d'una drāma à i fastidij dello stomaco, & à gl'hidropici, & à gli spasimati per alquanti giorni con il pari peso di pepe. La decottione è fomento utile à sedervi dentro per l'infiammagioni della madrice.

CHIAMASI volgarmente nelle spetiarie il Giunco odorato Squinantho: il quale vocabolo, anchora che sia corrotto, nasce dal nome della pianta, & dal fiore, fatto d'ambedue queste dittioni una sola. Conciosia che corrottamente Squinantho non vuole rilevare altro, che quello, che rileva in Greco schæni anthos, cio è, fiore di giuncho: percioche schænos in Greco non vuol rilevare altro, che giunco, & anthos fiore; anchora che il fiore a noi non si porti se non di rado. Il che non è maraviglia: percioche questo istesso accadeva fino al tempo di Galeno. Et però diceva egli nel libro de gli antidoti. Io non so per qual causa il vulgo chiami lo scheno Arabico, schæni anthos; avenga che a noi spessissime volte manchi il fiore, il quale pascono i camelli nelle sommità, per esser eglino oltre modo avidi di quel cibo. Il che (se mi sia lecito dirne quello, che io ne sento) piu presto mi par cosa da ridersene, che da crederla. Imperoche troppo difficile mi pare da credere, che tanto sia grande il numero de cameli, che possano à modo di locuste pascersi tutti i fiori del Giunco odorato nel paese, ove egli nasce, & che non ne ne resti pure una pianta co'l fiore. Et che cio sia la verità, io ne posso mostrare una piena scatola mandatami parte da M. Alberto Martinelli spetiale in Venetia alla spetiaria dell'Angelo, & parte da M. Francesco Calzolaris Veronese, i quali per la soavità del loro odore, & altre qualità che vi si ricercano, fanno aperta testimonianza, come si vadino beccando il cervello coloro, che non vogliono, che lo squinantho usuale sia il legitimo de gli antichi. I fiori ch'io dico, sono questo anno stati mandati di Soria da M. Cecchino Martinelli semplicista eccellentissimo, il quale con non poca fatica & diligenza ha procurato d'haverli d'Arabia, insieme con alcune piante fiorite: da una delle quali è stata ritratta la qui dipinta figura. Hor dico adunque che il Giunco odorato è una pianta, che fa le foglie simili alla carrectia, ma piu robuste, piu ardite, & piu ferme, voltate in su dirittamente verso il gambo. il quale esce fra esse, à modo d'un sottil calamo, con i suoi nodi, come si vede nel grano, & nell'orzo, ma piu fermo, & piu duro. Nella cui sommità sono i fiori, che nel giallo biancheggiano, pelosi, & odorati: produce la radice nella parte di sotto villosa, acuta, & odorata. Nasce in Arabia nelle campagne, & ne i laghi, & paludi, che si seccano la state, & di quindi si porta in Alessandria d'Egitto, & in Soria. Scrivono alcuni nascere il Giunco odorato in Puglia, & parimente in Campagna, come scrive il Brasavola d'autorità di Plinio. Ma dubito che non s'inganino: percioche non ho mai inteso, che di quindi ci si porti ne la paglia, ne i fiori, ne parmi, che cio scriva Plinio affermativamente. Quello, che s'usa nelle spetiarie, à questi giorni, non si porta d'altronde, che d'Alessandria, & alle volte di Soria. Ma è però da usare diligenza nel comprarlo, perche sogliono alcuni per accrescere la mercantia

Giunco odorato, & sua essam.

Fiori di squinantho.

GIVNCO ODORATO.

Opinione de' Frati reprobata.

meſcolare con eſſi diuerſi meſcugli. E' oltre à queſto da vedere, che non ſia vecchio: perche, come diſſe Galeno nel libro de gli antidoti, dal vecchio è ſpirato ogni odore, & ogni virtù. Affermano i Reuerendi Padri, che hanno di nuouo commentato l'antidotario di Meſue, che lo Squinantho, ilquale è communemente in vſo nelle ſpetiarie, non è il vero Giunco odorato, ſcrittone da Dioſcoride: dicendo, che quella paglia, che s'vſa, non gli corriſponde in parte alcuna. percioche non ha ella radici notabili per l'vſo della medicina, ma capillari, & inutili: non morde la lingua nel maſticarla, & quantunque ſia alquanto odorata; non però fregata con le mani, reſpira odore di roſe: & non produce giunco alcuno, ma vn calamo nodoſo, come fa l'orzo, & parimente il formento. Nel che parmi, che errino queſti Padri doppiamente: prima cioè, in non hauer ben conſiderato il teſto di Dioſcoride, ma lettolo forſe ſonnacchiando: & ſecondariamente, in affermare quello, di cui l'eſperienza dimoſtra il contrario. Che adunque non habbiano inteſo, ne ben conſiderato Dioſcoride diligentemente, ſi ci dimoſtra per il dir loro, che'l Giunco odorato produce vn giunco, & non vn calamo. Imperoche tutto il contrario ritrouo io in Dioſcoride, ilqual coſi ſcriſſe nel Greco. χρῶνται δὲ τῷ ἄνθει, καὶ τῷ καλάμῳ, καὶ τῇ ῥίζῃ. cioè. L'vſo è del fiore, de i calami, & della radice. In oltre, la affermar poi, che lo Squinantho

vſuale

usuale non morde la lingua nel masticarlo, non corrisponde all'esperimento: percioche il fresco morde ualorosamente. Et imperò si puo dire, che quello, che gustarono questi padri, fusse uecchio, da cui (come dice Galeno) spira uia ogni odore, & ogni sapore. Che faccia, oltre à questo, lo Squinantho usuale le radici sottili, non importa: percioche non ritrouo, che dica Dioscoride, ch'elle sieno ne sottili, ne grosse. Spira oltre à questo, il fiore del fresco, di cui ho pure hauuto io una pianta tutta intera, d'odore assai simile alle rose. Et imperò non saprei io affermare altro, se non che lo Squinantho, di cui è il commune uso, sia il uero Giunco odorato. Et perche interuiene, che come alcuno presontuoso dice qualche melensagine, diuenta tanto scioccо, che non si riserba punto di sale; però questi buoni Padri, acciò che'l primo errore non se n'andasse solo, come loro non uanno soli per le publiche strade, dissero nella confettione della Galanga di Mesue, che la uera Galanga non si ci porta; & che quella, che è in uso nelle spetiarie, è la radice del uero Giunco odorato. il che è falsissimo. Parmi oltre à ciò, che habbia in questo errato anchora il Fuchsio, ritrouando io, che egli scriue ne i libri delle compositioni de medicamenti, che i fusti del Giunco odorato non sono acuti. Euui anchora l'Anguillari, ilquale accostandosi forse alla opinione de i Frati suddetti, s'affatica non poco ancor egli di prouare in uari, & diuersi modi, quantunque friuoli, che lo Squinantho usuale non sia il uero. Et prima dice, che questo, che s'usa non fa il fusto di Cipero, come nel capo del Cipero scriue Dioscoride, & che non ha le radici simili al nostro Phu. Et dipoi dice, che appresso à gl'antichi furno solamente in uso il calamo, i fiori, & le radici d'esso, & non le foglie, le quali solamente usiamo noi del nostro. Appo ciò dice anchora che nel fusto, & nella radice del nostro non ui si ritroua sapore ne odore alcuno, ma solamente nelle foglie, lequali non usa Dioscoride. Et questi sono i suoi argomenti. iquali se ben forse ad alcuni parranno assai ualidi, nondimeno appresso di me non uagliono cosa ueruna. Imperoche auanti à Oribasio, & al suo tempo anchora, non si ritrouaua in Dioscoride alcuna descrittione dell'historia del Cipero, cioè non ui si faceua memoria, ne delle foglie, ne del fusto, ne del seme. Il che fa che io possa molto ben credere, che tutto quello, che ui si legge hora delle sudette cose, ui sia stato aggiunto, come è stato fatto in molti altri luoghi; senza che non si legge in esemplare neruno di Dioscoride, di quanti ne uanno attorno, che il Cipero facci il caule, come il giunco odorato, ma come il giunco semplice, & uolgare; anchor che malamente, & peruersamente sia stato aggionto nel Latino dal Ruellio, che il caule del Cipero era simile al giunco odorato. Il che pare che assai apertamente dimostri Dioscoride nel presente capo: quando dice χρῶνται δὲ τοῖς ἄνθεσι καὶ τῷ καλάμῳ, cioè l'uso è de i fiori, & del calamo. Imperoche il caule del Cipero non ha ne forma, ne sembianza di calamo, non essendo egli tondo, ma fatto à cantoni, pieno di bianca midolla & senza nodi: & però ben chiamò Galeno lo squinantho nel sesto libro delle comp. de medicam. secondo i luoghi, giunco odorato tondo. Oltre à ciò non ritrouo gia io nel mio Dioscoride, che scriuesse egli giamai, che la radice del Phu fusse simile al giunco odorato, ma ben che la sua radice superiore, laquale suole esser grossa come il dito picciolo della mano ha dall'una banda alcune fibre, come son quelle che si ueggono nelle radici del giunco (uolgare, & semplice dico, & non odorato) & dell'helleboro nero. Et che ciò sia il uero, lo dimostrano le istesse parole di Dioscoride, le quali sono queste. [illegible] Le quali parole, dimostrano chiaramente à chi meglio intende la lingua Greca, che non fa forse l'Anguillari, se ben egli ne fa professione, che solamente le fibre che sono nelle radici del Phu comparò Dioscoride à quelle del giunco uolgare, & non dell'odorato, come mi par che si sognasse il Ruellio. Che poi del nostro squinantho non sieno in uso il calamo & la radice, ma solamente le foglie, per non ritrouarsi in quelle due parti ne odore, ne sapore, questo crederò io, che interuenga, non gia per che sia uero l'argumento dell'Anguillari, (essendo tutte le parti del nostro squinantho odorate, & acute) ma perche par che nelle foglie si conserui piu lungamente l'odore & il sapore. Ne di ciò molto mi marauiglio, uedendo che Galeno usò dello squinantho tutta la pianta nell'ottauo libro delle facultà de semplici. Ma hora che mi ritrouo alle mani alcune piante di squinantho assai fresche, i cui calami, & radici non sono meno odorati che si sieno le foglie, & i fiori, mi do sicuramente ad intendere, che l'Anguillari non gustasse mai altro squinantho, che uecchio di cento anni, come credo che anchora interuenisse al Fuchsio. Finalmente dico, che se si essaminerà bene onde si ci porti lo squinantho, oue nasce, & tutte le altre qualità sue, si ritrouarà che si ci porta d'Alessandria, che nasce in Arabia, & che non gli manca nota ueruna che si desideri nel giunco odorato. Scalda (secondo che scrisse Galeno all'ottauo delle facultà de semplici) & ristagna leggiermente; ne è egli certo alieno dalle parti sottili. Et imperò, per tali cagioni, prouoca l'orina & fa uenire il mestruo adoperato tanto in beuanda, quanto in fumentatione: gioua alle infiammagioni del fegato, dello stomaco, & delle budella. La radice è piu costrettiua, ma il fiore è piu caldo. Ritrouasi in ogni sua parte, quantunque in qual piu, & in qual meno, uirtù al gusto manifestamente costrettiua: & imperò si mette con quelle medicine, che si preparano per gli sputi del sangue. Chiamano i Greci il Giunco odorato Σχοῖνος ἀρωματικός: i Latini Iuncus odoratus: il uolgo Squinantho: gli Arabi Adcher: i Tedeschi Ramelstro: gli Spagnoli Paya dela Mequa, & Paya de Chamellios: i Francesi Paisture di chameaulx.

Errore del Fuchsio.

Errore dell'Anguillari.

Nota.

Errore del Ruellio.

Giunco odorato scrive da Galeno.

Nomi.

Del Calamo odorato. Cap. XVII.

IL Calamo odorato nasce in India. Il migliore è il fuluo, & spesso di nodi, & quello, che si spezza in stecche, & quello, che nella concauità della sua canna è pieno di ragnitelli, bianchiccio, nel masticarlo uiscoso, & che ha del costrettiuo, con alquanto dell'acuto. Beuuto, prouoca l'orina, & imperò cotto con seme di gramigna, ouer di apio commodamẽte si bee all'hidropisia, malattie di reni, distillatione d'orina, & alle rotture. Beuuto, & applicato, prouoca i mestrui. Conferisce alla tosse, quando d'esso solo, & mescolato con terebinthina per modo di fumento per vna canna s'inghiottisce il fumo. La decottione è vtile à sedersi dentro le donne per li difetti loro, & ꝑ farne cristeri. Mettesi ne profumi, che fanno per spirare buono odore, & ne gli empiastri.

CALAMO ODORATO.

Calamo odorato, & sua hist.

NASCE il Calamo odorato, & parimente il Giunco (diceua Theophrasto al IX. libro à cap. VII. dell'historia delle piante) di là dal monte Libano, in vna certa vallicella, la quale è infra esso Libano, & un'altro monticello: & non come dissero alcuni infra'l Libano, & l'Antilibano, tra li quali è una bellissima, & amplissima campagna, la qual chiamavo Aulone. Ma doue nascono il calamo, e'l giunco, è un certo lago, che largamente si spande; appresso al quale seccando i paludi nascono queste piante. Il luogo è piu di trenta stadij di paese. Non si veggono mai esser verdi, ma secchi: ne sono di forma dissimili da gli altri. Sentesi, nell'intrare del luogo, il fragrantia grande del loro odore; quantunque non molto si senta di lontano, come dissero alcuni. E' questo luogo lontano dal mare piu di cento & cinquanta stadij. In Arabia (come puo ciascun sapere) rispira il luogo molto, doue nascono; come che in Soria sieno di niuno odore. Questo tutto del Calamo scrisse Theophrasto. Il che replicò poscia Plinio al XXII, cap. del XII. lib. con queste parole. Anchora il Calamo odorato, che nasce in Arabia, è commune all'India, & alla Soria: nella quale nasce lontano dal nostro mare cento & cinquanta stadij, tra'l monte Libano, & vn'altro ignobile, quale

non

non è l'Antilibano, come stimarono alcuni, in vna valletta in mezo tra l'vno & l'altro appresso un lago, i paludi del quale si seccano la state, & quindi discosto trenta stady nascono il calamo, e'l giunco odorato. I quali non sono in parte alcuna differenti da gli altri calami, & da gli altri giunchi. Ma il calamo come piu odorifero, subito si fa sentire di lontano: di cui quello è piu trattabile al toccarlo, & migliore, ilquale è manco fragile, & che si rompe in stecche. dentro nella concauità della canna è vn certo che, come tela di ragno, qual chiamano fiore. Et quello piu si loda, che n'è piu pieno: il resto della proua è che sia intero, altrimenti non si stima. Tanto è egli migliore, quanto è piu breue, & piu grosso & tenace nel romperlo. Questo tutto disse Plinio. Per il che si puo manifestamente conoscere (come dicemmo di sopra, trattando dell'acoro) quanto erri il Brasauola, in cosi facilmente credersi, che il uero Calamo aromatico sia quella radice, che cosi volgarmente si chiama per errore nelle spetiarie: la quale habbiamo di sopra per euidentissime ragioni prouato essere l'acoro vero scrittone da Greci. Imperoche & per la scrittura di Dioscoride, & per quella di Theophrasto, si vede, che'l Calamo aromatico è vna spetie di canna, & non radice, come dimostra prima il suo nome di calamo: & poi il dir costoro, cioè Theophrasto & Plinio, che non è differente da gli altri calami. Et imperò diceua Plinio, imitando Dioscoride. Inest fistulae araneum, quod vocant florem. cioè. Nella concauità della canna è il ragnitello, ilqual chiamano fiore. Et non disse, è nella sostanza della radice il ragnitello, come dice essere il Brasauola nel volgare delle spetiarie. In oltre scriuendo pure esso Plinio delle virtù delle canne, all'XI. capo del XXIIII. libro, piu apertamente lo dimostra, cosi dicendo. Habbiamo dimostrato essere ventinoue spetie di canne, ma non di piu euidente natura di quello, che habbiamo trattato in questi continui volumi. Quella, che nasce in India, & in Soria all'vso de gli odori, & de gli vnguenti, cotta con gramigna, ouero con seme d'apio, prouoca l'orina. Applicata fa venire il mestruo. Beuuta al peso di due oboli, gioua à gli spasimati, à i difetti del fegato, alle reni, & all'hidropisia. Conferisce alla tosse. quando se ne fa fumento con ragia. Oltre à cio le radici del Calamo odorato volgare, le quali credo io esser quelle dell'acoro, non possono rompendosi andare in stecche, ne in diuersi pezzi, ma si rompono à trauerso in vn luogo solo, come quelle dell'iride. Onde puo hormai esser chiaro l'error di coloro, che pur vogliono contendere, che il Calamo aromatico sia radice, essendo però chiaro per le ragioni assegnate, che egli è una canna, & non radice: & massime quella, che è in commune uso nelle spetiarie. Imperoche in questa si ritrouano tutte le parti, & qualità dell'acoro: ma non già quelle del Calamo aromatico. Ma se pur per piu lungo cauillare dicesse alcuno, che queste radici d'acoro fussero quelle istesse della canna aromatica, gli ribatte velocissimamente il sophistico argomento quello, che senza cercarne autorità alcuna, appare euidentemente all'occhio. percioche quantunque infinite radici d'acoro si ritrouino hauere in capo le frondi secche, vguali à quelle dell'iride; non però se n'è mai ritrouata alcuna, che riporti seco alcuno tronco di canna. Imperoche quello, che nasce copioso in Lituania, in Tartaria, & in Ponto (come di sopra al II. capo fu detto) produce le frondi simili all'iride, & non sopra di se alcuna canna, come si sognano alcuni. Per le medesime ragioni non è parimente d'accettare l'opinione del Fuchsio, il quale crede nel libro delle compositioni de i medicamenti, che la radice, che s'vsa per il Calamo odorato, sia la vera & legitima radice di quello. In oltre non ritrouo io, che Dioscoride, ne manco Galeno, il quale accuratissimamente andò inuestigando per li sapori le uirtù, & qualità di tutti i semplici, dicessero, che nel Calamo aromatico fusse amaritudine alcuna, come ben disse esso Galeno ritrouarsi nell'acoro. Fece del Calamo odorato memoria Galeno al VII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Ha il Calamo aromatico vna certa leggiera qualità costrettiua, & pochissima acutezza: & per la piu parte è la sua sostanza terrea, & aerea, & temperata nella congiuntione della frigidità, & calidità sua. Il perche muoue moderatamente l'orina. Puossi sicuramente mettere con le medicine, che si fanno per il fegato, & per lo stomaco, & ne' fomenti, che si fanno alla madrice per l'infiammagioni, & per prouocare i mestrui. Si puo adunque porre il Calamo odorato calido, & secco nel secondo ordine, come che disecchi assai piu valorosamente, che non iscaldi. Ha anchora in se alcune parti sottili, come hanno tutte l'altre cose aromatiche; quantunque molte di quelle n'habbiano assai, & il Calamo aromatico poche. Per la qual dottrina si conosce, che'l uolgar Calamo delle spetiarie non è il uero: imperoche in quello è maggiore acutezza, che non riferisce Galeno essere nel suo. La onde concludo, che il Calamo odorato à questi nostri tempi non si porti in Italia. Come penso, che molti fin hora habbino conosciuto. Onde sono alcuni, i quali confidati in quel libro de i succedanei, il qual molti ingannandosi pensano essere di Galeno, vogliono che in luogo del calamo aromatico si possa ragioneuolmente sostituire il mosco arboreo. laquale opinione quantunque per il passato ne paresse essere buona, nondimeno hauendo dipoi conosciuto, che quel libro è di pochissima autorità, & parimente parendone esser fuor d'ogni ragione, che in cambio del calamo odorato si douesse sostituire un medicamento di facultà contraria, come è il mosco de gl'alberi, son stato poi costretto à mutare proposito, ne per modo veruno seguire le loro opinioni. Ma quello che si debbia sostituire per il calamo odorato, lo diremo poi in altro luogo. Chiamano il Calamo aromatico i Greci Κάλαμος ἀρωματικὸς: i Latini Calamus odoratus: gli Arabi Hasabel, Casab aldatira.

Opinione del Fuchsio reprobata.

Calamo odorato scritto da Galeno.

Nomi.

Del Balsamo. Cap. XVIII.

IL Balsamo è vno arboscello, che cresce nella grandezza delle viole bianche, ouero della piracantha. Ha frondi di ruta, ma molto piu bianche, che sempre verdeggiano. Nasce solamente in Giudea in vna certa valle, & in Egitto, differente nella ruuidezza, nella lunghezza, & nella sottigliezza. Quello, che è sottile, & di folta chioma, si chiama eutheriston, quasi come dire, facile da metere: perche forse per essere sottile facilmente si miete. Cogliesi il suo liquore, ilquale chiamano Opobalsamo, la state, ne giorni ardentissimi canicolari, graffiando l'albero con graffi di ferro: delle cui piaghe tanto parcamente distilla, che ciascuno anno non piu, che sei, ò sette congi se ne ricoglie. Comprasi nel luogo doue nasce, per il doppio peso d'argento. Tiensi per lo miglior

liquore quello, che è fresco, di valido odore, sincero, non acetoso, ageuolmente penetratiuo, liscio, costrettiuo al gusto, & mordace. Sophisticasi l'opobalsamo in molti modi. Imperoche alcuni lo meschiano con alcuno unguento, come terebinthino, ligustrino, balanino, lentiscino, susino, & metopio: ouero con mele, con alquanto di mirto, & di ligustro, mescolando con liquida cera. Ma si conosce facilmente l'inganno: imperoche il puro, sparso sopra le vesti di lana, non vi lascia su la macchia dapoi al lauare: ma il falsificato s'attacca. Il puro, messo nel latte, l'apprende: il che non fa il sophstico. Il buono insuso nel latte, ouero nell'acqua; subito si sparge, & diuenta bianco, come latte: ma il falso nuota di sopra, come l'olio, & cōdēsasi in forma di stella. Il sincero nell'inuecchiar. si s'ingrossa, & diuenta manco buono. S'ingannano coloro, che pensano, che sia quello il sincero, che messo nell'acqua, prima se ne scende al fondo intero, & poscia diffondendosi, se ne ritiene di sopra. Della spetie del legno, la qual chiamano Xilobalsamo, s'approua il fresco, il sottile di sarmēto, il rosso, l'odorato, & quello che spira alquanto d'odore d'opobalsamo. E' necessario anchora l'vso del seme: & imperò eleggesi l'aureo, pieno, grande, ponderoso, mordente al gusto, caldo alla bocca, & che habbia alquanto d'odore del suo liquore. Falsificasi il seme del balsamo cō uno altro seme, che si rassimiglia à quello dell'hiperico, ilquale si porta da Petra castello. Ma si conosce, per esser egli piu grāde, vano, di niuno valore, & di sapore di pepe. Efficacissima, & calidissima virtù ha il liqnore. questo leua uia tutte quelle cose, che offuscano la vista, & la pupilla de gli occhi. Applicato con ceroto rosato, gioua alle frigidità della madrice: prouoca i mestrui, le secondine, & il parto: caccia; vngendosene, il freddo, che precede alle febbri; & il tremore: purga le sordide vlcere: matura, & digerisce le crudità. Beuuto, prouoca l'orina: gioua à gli stretti di petto. dassi con latte à coloro, che hauessero beuuto l'aconito, & al morso de serpenti. Mettesi nelle medicine delle lassitudini, ne gli impiastri, & ne gli antidoti. In somma; il liquore ha efficacissima virtù, il seme non tanta, & manco d'amēdue il legno. Dassi commodamente à bere il seme ne dolori laterali, ne difetti del polmone, alla tosse, alle sciatiche, male caduco, vertigini, asma, difficultà d'orinare, dolori di corpo, & morsi di serpenti. Applicato in profumo, è molto vtile alle donne: & sedendosi nelle sue decottioni, apre l'oppilationi della madrice; tirandone fuora l'humore. Il legno ha le medesime virtù, ma di qualche māco efficacia. Beuuta la decottione fatta con acqua, uale alle crudità, à i dolori del corpo, allo spasimo, & al morso de velenosi animali: prouoca l'orina, & cōuiēsi alle ferite della testa insieme con iride secca. caua le scaglie dell'ossa, & aggiugnesi ne gli vnguenti per ispessirgli.

Balsamo, & sua historia.

ANTICAMENTE il Balsamo (come scriue Plinio al libro XII. à cap. XXV.) solamente in due horti regij si ritrouaua in Giudea: de quali il maggiore era di non piu, che di XX. iugeri, & il minore di molto manco spatio. Ma se n'ampliò dipoi la spetie nel tempo, che la Giudea uenne insieme co'l Balsamo sotto allo Imperio de Romani: i quali, come ampliatori delle cose politiche, & pretiose, non poterono tollerare, che uno si degno albero fusse cosi raro nel mondo. Et imperò piantandolo, & ripiantandolo con i sarmenti, nel modo medesimo, che per li colli si piantano le uiti, lo moltiplicarono grandemente. Il perche diceua Giustino historico, al libro XXXVI. In Giudea è una ualle chiamata Hierico, cinta di continui monti, datigli per muraglie dalla natura, di spatio di dugento milia iugeri: doue è una selua di palme, & d'opobalsamo. Scrisse del Balsamo parimente Strabone nel XVI. libro della sua geographia, con queste parole. Hierico è vn campo, circondato da una certa montagna, la quale ha forma come d'un theatro. In questo luogo è una selua d'abondantissime palme, di capacità di cento stadij di paese, tutta irrigata dall'acque, & per tutto habitata. Doue è anchora un palazzo regale, & un giardino di balsamo. L'albero del quale è odorifero, fruticoso, simile al citiso, & al terebintho. Cauasene il liquore in certi nasi intaccandogli prima la scorza, il quale è bianco come latte, & parimente tenace. Ma nascere anchora il Balsamo altroue, che in Giudea, scriue l'istesso Strabone nel medesimo libro, oltre à quello che ne scrissero Plinio & Solino, cosi dicendo. Et appresso alli Sabei nasce l'incenso, la mirrha, & il cinnamomo: & ne i confini il balsamo, & una altra certa pianta odorata. Pausania scriue, che nasce egli anchora in Arabia nella regione de i Beotij, grande come il mirto, con foglie di amaraco, & che sotto la sua ombra si ricouerano infinite uipere, pascendosi del suo liquore. Ma come sia interuenuto, che (come s'intende da tutti coloro, che ritornano di Giudea) quiui non si ritroui più pure una sola pianta di Balsamo, essendo stato creduto, & scritto da molti, che essa sola ne fusse dotata, non saprei ueramente io affermare. Ma sapendo per cosa certa, per testimonianza d'alcuni, che piu uolte sono stati al Cairo, che quiui si ritroua hora un giardino di Balsamo, si potrebbe ageuolmente credere, che ui fusse stato portato tutto quello, che si ritrouaua in Giudea, per commandamento de Soldani Re dell'Egitto, à i quali era suggetta la Soria: & ciò esser stato fatto, per maggior decoro del luogo della principal lor sedia, & per maggior magnificenza, & gloria loro. Quantunque si ritroui scritto appresso alli antichi, che il Balsamo nasca anchora in Egitto, come fa testimonio Dioscoride, & parimente Galeno nel primo libro delli antidoti al quarto capo, oue tratta qual mele piu si conuenga nelle compositioni delli antidoti. Ma è nondimeno lungo tempo, che in Italia non s'è portato il liquore, ne'l seme, ne'l legno, ne la scorza altrimenti, che sophisticati, & contrafatti. Come parimente accadeua al tempo di Theophrasto: il quale scriuendo del Balsamo, al VI. capo del IX. libro, cosi diceua. Nasce il Balsamo in una ualle di Soria solamente in due luoghi, l'uno de quali non è piu di uenti iugeri, & l'altro minore. La grandezza dell'albero è, come d'un grande melagrano, folto di molti rami: le cui frondi si rassembrano à quello della ruta, ma piu bianche, & sempre uerdeggiano: il suo frutto nella grandezza, & nel colore è ueramente simile à quello del terebintho: ilquale spira di maggiore odore, che non fa il liquore. Questo, secondo che dicono, si caua dalla parte superiore del tronco dell'albero, intaccandolo

con graffi di ferro nel tempo della state, quando nella Canicola molto riscalda il Sole. Ricogliesi tutta la state, ma non però esser molto vogliono quello, che se ne caua fuori: percioche in tutto vn giorno à pena se ne ricoglie tanto, che empia il guscio d'vna gongola marina. Respira di soauissimo odore, & grande, di modo che si sente l'odore del poco assai di lontano. Ma veramente del sincero non se ne porta à noi. Imperoche è tutto sophisticato quello, che si vende in Grecia. Et imperò diceua Galeno, nel libro de gli antidoti, che per sapere egli in quanti modi si sophistica il Balsamo, dubitandosi di non essere ingannato nel comprarlo, si deliberò vedere sensatamente i suoi arboscelli, & come da quelli distillasse il liquore: del qual poi sempre ritenne, accioche gli fusse il paragone con gli altri, che si contrafanno. Il modo d'intaccar la corteccia dell'albero, acciocbe ne distilli fuore il liquore, si ritroua variamente scritto da gli autori. imperoche Theophrasto, & Dioscoride dissero, che, acciocbe il liquore distillasse dall'albero, se gli graffiaua la scorza con certe vnghie di ferro. Ma Plinio, nel luogo di sopra nominato, dice che quando il Balsamo si ferisce con ferro, dal potarlo in fuori, egli si secca, & si muore: & imperò nel cauarne il liquore, quegli artefici, che sono ben periti in quell'arte, gli intaccano ò con vetri, ò con pietre, ò con certi coltelli fatti d'osso, ricogliendo poscia il liquore con lana in certi piccioli cornetti. Oltre à ciò considerando le truffarie, che hoggi di si fanno, mi pare di ridurre nelle menti de gli huomini, che se mai alcuno portasse del Balsamo in Italia (quantunque io creda, che molte etadi habbiano da passare, auanti che mai Italia veggia liquore di Balsamo) che'l non si compri, se prima non si fa d'esso ogni possibile proua, & che manifestamente si conosca esser in lui tutte quelle buone qualità, che si gli danno da Dioscoride. Il seme suo, ilquale chiamano Carpobalsamo, è molto differente da quello, che ne mostrano gli spetiali portatone d'Alessandria. Imperoche il buono è di colore aureo, pieno, ponderoso, caldo, & mordente al gusto: & il volgare delle spetierie nereggia, è leggiero, vano, non mordente, & poco odorifero. Et imperò è da pensare, che piu presto egli sia quello istesso seme, che fino al tempo di Dioscoride si portaua dalla Petra castello di Palestina, simile all'hiperico, che altrimenti. Interuiene questo medesimo anchora nel legno, ilquale chiamano Xilobalsamo. Imperoche quello, che ne mostrano gli spetiali, piu presto ha del mirto, che del Balsamo. perche (dall'essere egli sottile in fuori) manca di tutte le qualità vere, che si conuengono al legno del Balsamo. Della scorza non parlò Dioscoride, come che Plinio al libro, & capitolo soprascritto dicesse, che habbia ancho ella il suo vso nella medicina.

Il Carpobalsamo delle spetiarie nõ è il vero.

Scrisse del Balsamo Galeno al VI. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Il Balsamo è calido, & secco nel secondo ordine: & è composto di cosi sottili parti, che è anchora odorifero. Ma il suo liquore è nelle parti sue molto piu sottile, che la pianta, come che non però sia cosi caldo, come si stimano alcuni ingannati dalla sottigliezza delle parti. Ha il frutto la medesima virtù; come che sia egli di molto meno sottili parti composto. Et ne i succedanei vuole esso Galeno, che si possa in cambio del Balsamo porre ne compositi lo statte della mirrha, il quale è il fiore di tutto il liquore, ouero l'olio irino, ò la radice dell'iride bianca: & per il Xilobalsamo, la radice delle viole bianche. Ma quel, che si debba mettere per lo Carpobalsamo, non truouo, che egli ne faccia mẽtione alcuna: come che nel trattato, che senza oome d'autore alcuno è chiamato da medici, Quid pro quo, in luogo del Balsamo si mette la terebenthina distillata, ouero l'olio laurino, ò la gomma dell'hedera; & per lo Carpobalsamo, i suoi corimbi; & per lo Xilobalsamo, il suo legno: di tanta autorità appresso costui ritrouo esser stata la hedera. Ma piu presto metterei io per l'Opobalsamo l'olio delle noci moscate, ò quello della stirace, che quello della terebenthina, ò delle bacche del ginepro: & in luogo del Xilobalsamo sostituirei l'agallocho: & per il Carpobalsamo le cubebe vsuali. Che le Cubebe si possino sostituire in luogo del Carpobalsamo, molti dotti moderni tengono con noi, come che anchora ce lo insegni, & ce lo dimostri il gusto. Imperoche masticandosi le cubebe si ritrouano essere calde, & acute, & parimente aromatiche, le quali qualità (per quanto si caua da Dioscoride) si ritrouano nel Carpobalsamo. Onde per questo non posso accettare per buona la opinione del Fuchsio, quantunque sia egli dottissimo medico, percioche nel suo libro delle compositioni de i medicamenti vltimamente stampato, & aumentato, vuole che in luogo del carpobalsamo si debbino porre ne i medicamenti le radici del leucoio, per hauer egli cosi ritrouato scritto nel libro de i succedanei, che molti credono essere di Galeno. Ma non hauendo io veruna pruoua, con cui possa far questo libro legitimo, ne essendo cosa, che habbia in se ragione, che queste radici, in cui non è veruna qualità, che si confacci col carpobalsamo, si possino sostituire in suo luogo, non mi soccorre cosa, con cui possa approuare l'opinione del Fuchsio.

Balsamo scritto da Galeno.

Portasi nuouamente dalle Indie occidentali un liquore odoriferissimo, molto simile alla stirace liquida, il quale coloro, che lo portano chiamano parimente Balsamo, per hauere egli alcune qualità simili al Balsamo. Ma ritrouando io essere stato scritto da Strabone, che il liquore del Balsamo è d'vn colore come di latte, piu presto ho creduto io esser questo liquore il vero statte della mirrha, ò liquore della stirace, che del Balsamo: & però non esser fuor di proposito, che sia egli tenuto, & vsato per Balsamo. Di questo cosi pretioso liquore mi diede primamente notitia l'eccellentissimo medico, & peritissimo semplicista M. Luca Ghini da Imola. Alcuni moderni medici, vedendosi priui del liquore del Balsamo, hanno ritrouato vn modo di farlo artificiale, & hollo fatto io piu et piu uolte, per hauerlo trouato di mirabile operatione in molte & molte infermità, in questo modo. Togli del liquore, che distilla dal larice, olio d'auezzo, di ciascuno vna libra: manna, oldano, di ciascuno sei oncie: spigo, radici di valeriana, d'iride, d'acoro, d'asaro, di cipero, di ciascuno una dramma: mastice, galanga, garofani, cassia odorata, zedoaria, di ciascuna dramme sei: noci moscate, oncie quattro: mace una oncia: cubebe, agallocho, di ciascuno oncie due: gomma elemi oncie sei: aloe hepatico, mirrha di ciascuno una oncia & meza: castoreo dramme dieci: noccioli di dattoli, stirace calamito, mirrha, belzoino, di ciascuno vna oncia: di sangue di drago in lagrime oncia vna & meza: di fior di lauanda oncie quattro: d'olio di ben oncie sei. Fa poluere di ciò, che si puo pestare, & incorpora con i liquori, & caua l'olio per boccin di vetro accuratamente, con buona misura di fuoco. Et in questa distillatione haurai in prima vna acqua chiara, sottilissima, la quale arde eccessiuamẽte, & chiamasi questa prima, acqua di balsamo. Dopo questa comincierà à uenire vn'olio giallo, sottile: ilquale si chiama olio di balsamo. Et nell'ultimo uerrà il Balsamo arteficiale, di colore rosso, simile alla porpora. La prima acqua ho ritrouato io retificare mirabilmente gli stomachi frigidi: perch'ella consuma potentemente la flemma, & la uentosità. Il secondo liquore è mirabile in ferite,

Balsamo artificiale, & modo di farlo.

in fistole, in dolori di nerui, & di giunture, come anchora à i paralitici, al mal caduco, & allo spasimo. L'vltimo olio vale à tutte le cose predette: & tutti in somma vagliono ad altre piu cose, le quali per breuità al presente mi taccio. Βάλσαμον: i Latini Balsamum: gli Arabi, Balesem, Bolesma, Belsan.

Nomi.

Dell'Aspalatho. Cap. XIX.

LO Aspalatho, il quale chiamano alcuni eresiscettro, è uno arboscello sarmentoso, armato di molte spine. Nasce in Istro, in Nisiro, in Soria, & nell'Isola di Rhodi. Vsanlo i profumieri per dare il corpo à gli vnguenti. L'ottimo è graue, & quello, che scortecciato rosseggia, ouero porporeggia, & quello ch'è denso, odorato, & al gusto amareggia. Trouasene una spetie di bianco, legnoso senza odore, il quale è inutile. Ha l'aspalatho facultà di scaldare, & di ristrignere: & imperò cuocesi nel vino, & lauasi la bocca con la sua decottione, per essere molto utile all'vlcere maligne di quella. Infondesi nelle ulcere, che vanno pascendo ne membri genitali, & parimente alle sordide, & ne i polipi del naso. Messo ne pessoli per suppositorio, prouoca il parto. Strigne il corpo, & lo sputo del sangue, beendosi la sua decottione. Risolue le ventosità, & l'angustie dell'orina.

Aspalatho, & sua essam.

LO Aspalatho veramente non si ci porta ne di Candia, ne di Rhodi, ne di Soria: quantunque habbiano alcuni pensato che'l Sandalo rosso sia l'Aspalatho di Dioscoride. Il cui errore discuopre molto ben Serapione: imperoche nel capitolo ch'ei fa de Sandali, non v'interpone alcuna autorità di Dioscoride, come è suo costume di fare in tutti gli altri semplici trattati da lui; ma solo in tal descrittione usa autorità Arabiche. Il che manifestamente arguisce, che'l Sandalo rosso non sia l'Aspalatho di Dioscoride. del quale trattò esso Serapione per particolare capitolo d'autorità di Dioscoride, & di Galeno, con questo vocabolo Arabico, Darsisahan, à XXVI. capo del suo libro de semplici. Ecci appresso à questa un'altra ragione molto piu efficace: imperoche recitano nelle sue nauigationi fatte all'Indie Aluigi Cadamosto, Christophano Colombo, & il Pinzone, hauer ritrouate grandissime selue di Sandali di bella procerità. Il che non auiene allo Aspalatho, il quale è picciolo arboscello, amaro al gusto, & odorato. Il che nel Sandalo rosso non si ritroua: quantunque alle volte appaia il Sandalo rosso odorifero, per essere stato tra gli altri Sandali bianchi, & citrini odoriferi nel portarsi à noi: ilquale odore però in poco tempo si perde. Parmi appo questo, che non s'inganni manco il Ruellio, nel credersi egli per uero, che l'Aspalatho sia quel legno, che si ci porta di Rhodi, anticamente adoperato da gli spetiali per l'agallocho, il quale chiamano alcuni Legno aloe, del quale & nelle spetiarie, & in alcune botteghe, doue si fanno le corone de Pater nostri, ho veduto io diversi pezzi, ò tutti di nero colore, ò molto venosi di nero, & di giallo. Ma di color rosso non ho mai veduto io legno di Rhodi, come dice il Ruellio. E questo legno, secondo che recitano i Rhodiotti, una certa sorte d'olivo, che nasce cosi odorifero in quel paese, che produce alcune bacche molto simili alle oliue, non molto spinoso, ne rosso sotto la scorza, come scriue Dioscoride. Et imperò penso, che si possa realmente dire, che non sia l'Aspalatho l'oliuastro di Rhodi. Se bene l'Anguillari tiene contra la nostra opinione con il suo testimonio del suo Costantino spetiale; Imperò che anchor noi habbiamo il testimonio di piu Rhodiotti, i quali affermano, che per tutta l'Isola si chiama questa pianta oliuo saluatico, & non Aspalatho. Non hauendolo adunque noi (quantunque ageuolmente si potesse rintracciare) si puo in suo luogo mettere il seme del vitice, per esser cosi sententia di Galeno ne i suoi succedanei. Scrissene oltre à cio pur egli al VI. delle facultà de semplici, cosi dicendo. L'aspalatho è al gusto acuto, & parimente costrettiuo: ma nelle facultà sue è egli manifestamente contrario per esser caldo per le parti acute, & frigido per le parti austere. Onde per l'vna & per l'altra ragione è egli diseccatiuo, & vtile per le putredini, & per li flussi. Ma accioche'l nostro giardino possa spirare anch'egli odore di SANDALI, non trouando d'essi memoria alcuna appresso gli antichi Greci, ne dirò qui quanto da gli Arabi ho riportato. Ritrouo adũque, che'l Sandalo nasce nell'Indie in foltissime selue, & che se ne truoua di tre spetie: delle quali tiene il principato quello che gialleggia: & dopo questo, il bianco, & poscia il rosso. I primi due sono odoratissimi, ma nel rosso non ui si sente odore alcuno. Et però non mi par d'approuare la opinione de gli Arabi, i quali vogliono, che il Sandalo refrigeri nel terzo ordine, & disecchi nel secondo. Il rosso prohibisce i flussi del catarro: & composto con succo di solatro, ò di sempreuiua, ò di portulaca, & applicato, gioua alle gotte, & alle postemе calde. Il bianco, & il giallo si pongono, mescolati con acqua rosa, in su la fronte, per il dolore della testa, generato per causa calda. Conferiscono alle febbri calide, & dannosi à bere à coloro, che hanno lo stomacho troppo caldo. Fassene impiastro con acqua rosa in su lo stomacho, per confortarlo nelle ardentissime febbri. Ha il sandalo (como disse Auicenna in quel trattato delle virtù del cuore) possanza di rallegrare, & confortare il cuore. & imperò si metto ne cordiali, & nelle medicine, che si fanno per il batticuore. Chiamano l'Aspalatho: i Greci Ἀσπάλαθος: i Latini Aspalathus.

Errore del Ruellio.

Aspalatho scritto da Galeno.

Sandali & loro hist. & facultà.

Nomi.

Del Mosco. Cap. XX.

IL Mosco, ilquale chiamano alcuni splachno, si truoua nell'albero del cedro, dell'opio bianco, & della quercia. L'ottimo è quello del cedro: à cui ua appresso di bontà quello, che nasce nell'opio. ma quello dell'vno & dell'altro piu si loda, che è bianco, & odorato. Biasmasi quello, che nereggia. Ha il mosco uirtù costrettiua, & è utile sedendosi nella sua decottione alle donne per li difetti della madrice. Mettesi nell'unguento balanino, & ne li olij per dar loro corpo. Conuiensi ne profumi, & nelle medicine delle lassitudini.

MOSCO ARBOREO.

Mosco & sua historia

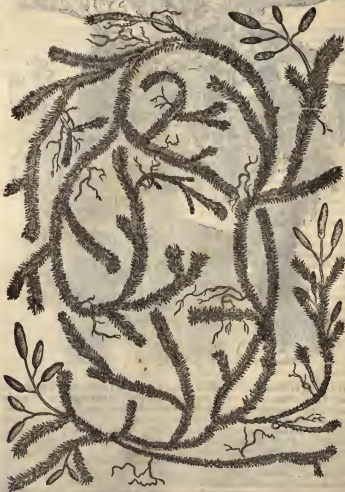
GALENO nel VI. libro delle facultà de semplici, & Paolo Egineta nel VII. non tacendosi del Mosco del cedro, oltre à quello dell'oppio, & della quercia, scrissero anchora di quello, che nasce in su'l pezzo, albero molto simile all'abete. Dal qual nelle piu alte montagne della valle Anania del distretto di Trento, piu & piu volte ho ricolto io il Mosco, molto piu odorato, & vistoso di quello dell'oppio, & della quercia. Non ha di questo men buono odore quello dell'abete: del quale ho visto in alcune selue tanto carichi gli alberi, che molto piu co'l mosco, che con le frondi adombrauano il luogo, di modo che par nel primo sguardo, che cotali alberi habbiano il mosco per frondi. Chiamasi il Mosco de gli alberi per varij & diuersi nomi, cioè mosco, brio, sphagno, splachno, & hipno. Fecene memoria Plinio al XII. cap. del XXIII. libro, con queste parole. L'elettissimo mosco è quello, che nasce nella regione Cirenaica: alcuni lo chiamano brio. Appo questo è quello di Cipri: & il terzo in bontà è quello, che nasce in Phenicia. Dicesi, che 10 nasce anchora in Egitto, come non dubito, che nasca anchora in Francia. Sono chiamati di questo nome i canuti velli de gli alberi, come son quelli, che veggiamo nelle quercie, ma odoriferi. Lodansi i bianchissimi, & i piu lunghi per i

primi

primi di bontà, & i rossi per i secondi, ma i neri non s'apprezzano: così come non si stimano quelli, che nascono nelle isole, & nelle pietre, & che hanno odore di palma, & non proprio. Tutto questo disse Plinio. Ma tra i moschi, che nascono in Italia, quello è piu nobile, piu odorato, & piu gentile, che nasce nel larice: & imperò forse per auentura piu uirtuoso. Col quale mi ricordo hauere hauuto la state al tempo della notte assai piacere. Imperoche mentre che stanco dal cercare uarij semplici ne gli alti monti, mi riposaua io su'l fieno, doue erano assaissimi larici, fuor di modo moscosi, metteuano alcuni pastori il fuoco con un picciolo lume nel Mosco aridissimo loro: ilquale brusciaua con maggior furia, che non fa la poluere delle bombarde: & faceua nell'oscurità della notte un numero infinito di fauille, & fiamme, chi ascendeuano altamente nell'aria, lasciandone soauissimo odore. Et imperò è da pensare, che quando Galeno scriue ritrouarsi il Mosco nelle quercie, & ne i pezzi, che egli non intenda solo del pezzo; ma di tutte le sue spetie, come è l'abete, il larice, & il pino. Scrisse adunque egli del Mosco nel VI. libro delle facultà de semplici, con queste parole. Il Brio chiamano alcuni splathno. Ritrouasi nelle quercie, ne i pezzi, & ne gli oppi bianchi. Ha uirtù di ristagnare, ma non però ualorosa. Non è molto frigido, ma propinquo alla mediocrità, per hauer egli del digestiuo, & 10

Mosco, & sue uirtù scritte da Gal. & da gli Arabi.

MOSCO TERRESTRE.

del

del mollificatiuo; & massimamente quello, che nasce nel cedro. Chiamasi volgarmente il Mosco de gli alberi nelle spetierie V'snea, perche cosi è chiamato da gli Arabi. fra i quali diceua Serapione. L'usnea per alquanti giorni infusa in vino, beuendosene, fa profondissimamente dormire. Aromatiza lo stomaco, reprime il vomito, & istringe il flusso del corpo. E' anchora medicina cordiale l'usnea, secondo che recita Auicenna nel suo trattato delle virtù del cuore. Trouasi anchora un'altra pianta, di cui facemmo mentione di sopra nel commento della spica Celtica, laqual chiamano alcuni moderni Mosco terrestre. Questa adunque se ne va serpendo per terra lunga come una fune, & tutta circondata di picciole & spessissime fogliettine lunghette, di modo che si slunga alle uolte piu di sette, ò otto braccia, con alcuni ramascelli, che vi nascono dalle bande, simili alle cime de i pezzi alberi. Tutta la pianta al toccarla si dimostra ruuida, & secca, d'un colore, che nel uerde gialleggia; scorre per terra, & fra i sassi mostosi, & si stabilisce con alcune picciolissime radici capillari, che nascono per tutto dalla sua lunga fune, fra le foglie, come si uede nell'hedera. Produce da i ramuscelli alcune panicole, il mese di Giugno, come quelle de i Noccioli alberi, di color gialliccio. Nasce nelle selue in luoghi magri, & solitarij. Credonsi anchora alcuni ignoranti speciali, che questa pianta sia la uera spica Celtica: & per quella la mettono ne i medicamenti, non si curando di conoscer la uera. Cotta nel vino, & beutane la decottione, rompe le pietre delle reni, & le fa orinare. Pesta, & cotta nell'acqua mitiga l'infiammagioni applicatavi sopra, & però gioua à chi patisce le gotte calde. Messa nel uino che minaccia di diuentar cercone, ò (come dicono altri) uersa, lo preserua, che non si corrompa. Ma perche la similitudine del uocabolo m'ha ridotto à memoria il MUSCHIO odorifero, ilquale & di Leuante, & di Ponente rinchiuso in certe uescichette si ci porta, non ritrouandone io alcuna memoria da Dioscoride, ne da Galeno, non ho uoluto preterire di non dirne in questo luogo quello che se ne richiede. Perche in uerità s'io lo tralasciassi, & non l'inserissi in questa mia opera, meritamente si potrebbe ella di me condolere. Imperoche uedendo, che tutto'l mondo, parte per occultare i fetori del corpo, parte per amoreggiare, & parte per una certa lasciua politia, al collo, ne i uestimenti, nelle borse, nelle corone de Pater nostri, & in mile altri modi porta seco il Muschio, se non n'hauesse anch'ella la parte sua, è da dubitare, che malageuolmente haurebbe potuto hauer gratia fra gli huomini, che cosi uniuersalmente delle fragrantie de gli odori respirano. Et imperò acciò ch'ella si possa fare una mistura à suo modo odorifera, del Muschio prima, & poscia del Zibetto, & dell'Ambra, gli darò quella possibile cognitione, che le mie forze patiranno. Del Muschio adunque odorifero (secondo che da Aetio transcriue il Ruellio se però egli non s'inganna, auenga che piu presto paiano parole di Simeone Sethi Greco, che d'Aetio) se ne trouano piu spetie. Ma tiene il principato di tutti quello, che nasce in una certa terra, che riguarda assai piu l'Oriente, che non fa la città di Chorasa: & questo in lingua barbara, si chiama Pat, di colore giallicio. Tiene appo questo il secondo luogo quello, che si ci porta d'India: imperoche egli è d'assai minor bontà del primo, di colore nereggiante. Il peggiore di tutti è quello, che viene dalla regione de Sini. Generasi vniuersalmente tutto il Muschio nell'ombilico d'un certo animale simile al caprinolo, ilquale ha un sol corno, & è di corpo assai grande. Questo quando egli va in amore, diuenta quasi furioso, & ingrossasegli l'ombilico, empiendosi d'un certo sangue grosso, in modo d'una postema. In questo mezo questo animale non mangia, e non bee, ma quasi sempre si va trauolgendo per terra: per il che crepa la postema, & esce fuori quel sangue mezo corrotto: ilqual dipoi in certo spatio di tempo diuenta odoriferissimo. Scrisse parimente del Muschio tra gli Arabi assai accuratamente Serapione, in questo modo dicendo. I luoghi, doue si ritrouano gli animali, che producono il Muschio, sono nelle regioni di Tumbasco, & de Sini, paesi proprio che confinano insieme. Ma è molto migliore quello de Tumbasco, che quello de Sini: imperoche gli animali del Muschio di Tumbasco mangiano il nardo, & altre herbe odorifere. Il che non accide à quelli de Sini: iquali anchora che mangino herbe odorifere; non sono però da comparare con la spica, & con le altre, di che si nutriscono quelli di Tumbasco. Oltre à questo gli huomini di Tumbasco non cauano il lor Muschio delle vesciche per contrafarlo, ne lo ricolgono mai, se il cielo non è sereno. Ma i Sini per la maggior parte la sophisticano, leuandolo delle proprie uesciche, & mescolando, per farlo crescere, con alcune lor cose, non osseruando in ciò serenità alcuna del cielo. Il migliore è quello, che piu respira d'odore, & quello che si caua dall'animale, quando è ben maturo. Gli animali, che fanno il migliore, non sono differenti da gli altri in cosa alcuna, se non che hanno essi di piu due denti canini bianchi, & lunghi piu d'una spanna, che gli escono fuori di bocca, come fanno quelli de verri. Il muschio, quando non è maturo, ha odore horribile, & fastidioso: & imperò i cacciatori, che cauano le vesciche del non maturo, l'attaccano all'aria, doue in certo spatio di tempo si matura, & fassi odorifero. Ma il migliore è quello, che si matura nella sua vescica nell'istesso animale; ilquale si ricoglie da gli huomini di quel paese su per li sassi, & per li tronchi. Imperoche come l'animale sente la postema matura, si va fregando, & stroppicciando à i sassi, & à tronchi, tanto che se la rompe, versando sopra quelli il liquore odorato; che vi si serria dentro. Ilquale è migliore di tutti, per hauer la perfetta maturitá, per essere stato cotto dal Sole, & preparato dall'aria. Ricolgonlo quindi i cacciatori, & ripongonlo in altre vesciche uacue, già state d'altri animali presi da loro. Et questo è quel Muschio, che vsano i Re, & che si dona loro per cosa pretiosissima. E' caldo il Muschio nel secondo ordine, & secco nel terzo. Fortifica il cuore in tutte le sue passioni, & parimente tutte l'altre viscere del corpo, beuto, & applicato di fuori. Mondifica le sottili albugini de gli occhi, & disecca le humidità loro. Fortifica il ceruello, & conferisce all'antico dolore di testa, che proceda dalla flemma. Humefatto con olio di cherua, & vntone le parti genitali, prouoca al coito. Fassi del Muschio la confettione, che i profumieri chiamano Moscardini, da tenere in bocca per far buon fiato, in questo modo. Togliesi una oncia di gomma draganti insieme con due dramme di sangue di drago elettissimo, & mettonsi in infusione in tanta acqua rosa, che basti, per due, ò tre giorni continui, & dipoi si pongono in un mortaio, & vi s'aggionge sei dramme di zucchero fino poluerizato, & cinque di farina d'amido, & uno scropolo di muschio dissolto con acqua rosa, & dipoi s'incorporano bene con il pestello, & fassi di tutto una pasta, della qual si formano i moscardini grossi come grani d'orzo, ò poco minori, & se ne tengono poi in bocca uno, ò due alla uolta. Habbiamo oltre al muschio un'altro liquore, ilquale è anch'egli & di soaue, & d'acutissimo odore. Questo volgarmente

Mosco terrestre, & sua hist.

Virtu del Mosco terrestre.

Muschio odorifero, & sua hist.

Muschio, & sua virtù.

Modo di fare i Moscardini.

Zibetto, & sua hist. & facultà.

garmente per tutta Italia si chiama ZIBETTO, *molto vsato da profumieri nelle loro compositioni odorifere. Generasi ne testicoli esteriori di certi gatti simili alle foine: li quali piu volte ho veduti io à Vinegia portatiui di Soria. E' que-*

L'ANIMALE CHE FA IL ZIBETTO.

*sto liquore quasi come vn sudore, che si concrea tra i testicoli di questo animale, di natura calido, & humido. Conferisce alle prefocationi della madrice, vngendone l'ombilico alle donne: onde non è marauiglia, se mirabile dilettatione elle ne sentono, quando se gliene porge nell'atto del coito. Contrafassi il Zibetto da i truffatori, con fiele di bue antico, aloe, garofani, muschio, & acqua rosa; ma gustandosi, facilmente si scuopre l'inganno. Ma come si generi l'*AMBRA *odorifera, ritrouo varie opinioni. Imperoche alcuni tengono, ch'ella nasca nel fondo del mare nel modo, che in terra nascono i fonghi, & che poscia per l'agitarsi dell'onde, si spicchi dal fondo, & conducasi alle riue. Altri dicono, che vn certo pesce, nominato Azel, la mangia, & mangiatala, subito si more: & che i pescatori, li quali sono bene instrutti di questo, vedendolo nuotare morto sopra l'acque, lo tirano alla riua con funi, & con uncini, & apertogli il ventre, cauano l'Ambra. della quale quella dicono essere la migliore, che si gli ritroua piu appresso al filo della schena. Altri dicono, ch'ella nasce in certi fonti a modo di bitume. Ritrouansi d'Ambra tre spetie. Vna, che gialleggia, migliore di tutte, la quale si porta da Selachito città d'India. L'altra, che biancheggia, che si ci conduce da vn castello dell'Arabia felice, chiamato Sinchrio. Et la terza, laquale è nera, & di niuno valore. E' l'ambra calida, & secca. Corrobora nell'odorarla, il cuore, & il ceruello. Conferisce molto à vecchi, & frigidi di natura: & imperò à costoro si possono realmente concedere i guanti, che sieno ben profumati con essa. Conforta le membra indebilite, & parimente i nerui: aumenta l'intelletto, conferisce à i malinconici, conforta lo stomaco, & apre le oppilationi della madrice: prouoca i mestrui, mitiga i dolori colici, irrita al coito, gioua al mal caduto, à i paralitici, & allo spasimo. L'Ambra infusa nel vino, fa eccessiuamente inebbriare. Chiamano i Greci il Mosco* [illegible] *Latini Muscus: gli Arabi Axnech, ouero Vsnee: i Tedeschi Moosz.*

Zibetto come si contrafacci.

Ambra, & sua varia histor.

Spetie, & virtù dell'ambra.

Nomi del Mosco.

Dello Agallocho. Cap. XXI.

LO Agallocho è un legno, ilquale si porta d'India, & di Arabia, simile al legno della thuia, distintamente punteggiato, odorifero, al gusto costrettiuo; con alquanto d'amaritudine. Ha la corteccia sua similitudine piu presto di cuoio, che d'altro, di colore alquanto vario. Masticandosi, ouero mente lauandosi la bocca con la sua decottione, fa buon fiato, spargendosi trito in poluere sopra tutto il corpo, prohibisce il sudore. Adoperasi ne profumi in cambio d'incenso. La radice, beuuta al peso d'vna dramma, disecca le humidità, & mitiga l'ardore, & la debolezza dello stomaco. Beuuto con acqua, gioua à i dolori laterali, del fegato, & del corpo, & alla disenteria.

Agallocho, & sua essam.

CHIAMASI *l'Agallocho da piu nuoui Greci, i quali hanno in varie & diuerse cose imitato gli Arabi, Legno aloe: come anchora volgarmente si chiama hoggi da i medici, & da gli spetiali. L'ottimo è quello, che ne portano i Portughesi da Calecut città famosissima d'India: quantunque se ne porti anchora dell'eccellentissimo d'Alessandria à Vinegia, il quale abbrusciandosi spira di soauissimo odore. Ne però è da pensare, che questo non sia il vero per non esser macchiato di punti: imperoche Oribasio, il quale di parola in parola traduce da Dioscoride, non legge* [illegible]*, ma diuidendo tal parola legge,* [illegible]*, cioè. E' adunque odorato, &c. Il che parimente fa Serapione, non facendo egli*

egli memoria veruna di punti, ne di macchie: come ne ancho Paolo. Ma non è però gran tempo, che si ci comincia à portare il buono: imperoche se bene appresso ad alcuni se ne ritrouaua qualche pezzo dell'eccellente; nondimeno essendo questo poco, altro nõ s'vsaua nelle spetiarie (come è stato detto di sopra) che oliuastro di Rhodi: il qual pensa ingãnandosi il Ruellio, che sia l'aspalatho. Nasce l'Agallocho (come testificano i Portughesi, che per mezo giorno nauigano il Leuante) nell'isola Taprobana, & in altri paesi circonuicini: del quale portano hora i tronchi tutti interi, i quali non solamente accesi, ma maneggiati, & fregati con mano, spirano di gentilissimo, & soauissimo odore. Ma con tutto questo l'Agallocho è per tutto stimato: percioche fin doue egli nasce, si vende molto caro. Ma il così eccellente non ho io anchor veduto.

Agallocho oue nasca.

Sono alcuni, che sognando scrissero non esser veruno, che mai vedesse l'albero dell'Agallocho, credendosi per cosa certa, ingannati dall'opinione fauolosa del vulgo, che nasca solamente nel Paradiso terrestre, & che di quindi si trasporti da i fiumi, che secondo le sacre scritture escono di quello. Ma è ben cosa certa (come breuemente testifica Serapione) che il fiume Gange dell'India mena seco gran copia di rottami d'Agallocho, i quali vi sono portati da diversi altri fiumi, che entrano in quello. Imperoche scorrendo questi luoghi, oue nasce l'Agallocho, ingrossandosi alle volte molto, per l'inondationi dell'acque, rapiscono seco infiniti tronchi, & rottami d'Agallocho, insieme con varij altri legni cascati de boschi per terra, & gli portano nel Gange. Il che spessissime volte veggiamo interuenire nelle nostre fiumare d'Italia, quando dopo alle gran pioggie s'ingrossano. Del che dà manifesto inditio quello Agallocho, che si vende à Vinegia, il quale per essere lungamente stato trasportato dall'acque, si vede per tutto lacerato, roso, & guasto. Onde non è punto da marauigliarsi, se maneggiandosi non spira, ne rende quello odore soaue, di cui spira quello, che dalle proprie selue, & da gli istessi luoghi, oue nasce, riportano i mercatanti Portughesi.

Erronea opinione di alcuni.

E l'Agallocho di piu spetie, se si deue prestar fede à Serapione, il quale d'authorità d'Abohanifa Arabico nè scrisse in questo modo. Dicono, che l'Agallocho non nasce in Arabia, quantunque vi sia una pianta, chiamata Neuig, la quale gli si rassembra alquanto. Ma l'eccellentissimo nasce in India: il quale quãtunque sia differente di spetie (per esserne quiui di piu sorte) nondimeno quello propriamente, & particolarmente si chiama Indiano, che di tutti è piu valoroso; come si chiamano i mirobalani neri particolarmente Indiani, per essere di tutte l'altre spetie migliori. L'ottimo chiamato Indiano si ritroua in una Isola d'India chiamata Fimua. L'elettissimo è il nero, vario di colore, pieno, graue, duro, grosso, & non bianco, & che acceso non brusci presto, ma che vi duri dentro lungamente il fuoco. Il secondo luogo di bontà ha quello, che chiamano Mondumo, da Mondel città dell'India, onde si porta. Il terzo chiamano Seisico, il quale non è di poco valore, per esser così graue, & virtuoso, che messo nell'acqua non vi nuota, ma subito se ne va al fondo. Di questa spetie quello veramente piu s'apprezza, che è grosso, & ben pieno d'humore. Il manco buono è quello, che chiamano Alcumerico, piu tristo del Seisico, quantunque Alcumero nõ sia lontano da Seifo piu che tre giorni di camino. Nella spetie dell'Alcumerico quello è piu valoroso, che è nero senza bianchezza alcuna, graue, & che tardamente s'abbrusci. Et d'autorità di Chealfetebeno, il medesimo Serapione così scriue. Dicono oltra ciò, che gli habitatori de luoghi oue nasce l'Agallocho, subito che l'hanno tagliato dall'albero, lo sepelliscano in terra per tutto il tẽpo d'uno anno, acciochè così s'infracidisca tutta la sua corteccia, & rimanga solamente il puro legno. Dicono anchora, che i rami, & parimente i tronchi dell'Agallocho, che cascano in quelle bande per loro stessi, son poscia rapiti dalle inondationi de fiumi, & portati da quelli per i paesi circostanti. Tutto questo disse Serapione. Al quale sottoscriue tra i piu moderni Greci Simeone cognominato Sethi, rendendo la ragione, perche causa si sepellisca in terra l'Agallocho, con queste parole. Non credono, che l'Agallocho diuenti odorifero, se prima non s'infracidisce egli alquanto: & però i paesani, subito che l'hanno tagliato, lo sepelliscano in terra, & al suo tempo lo disotterrano, & vendonlo à i mercatanti. Ritruouo oltre à ciò, che Nicolao Alessandrino, nelle compositioni de suoi medicamenti, fa spesse volte mentione d'Agallocho crudo. Sopra al che commẽtando il Fuchsio medico clarissimo de tempi nostri, dice queste parole. Fa Nicolao spesso memoria d'Agallocho crudo: & però in questo luogo diremo hora sopra ciò il nostro parere. Intendo adunque io che l'Agallocho crudo sia quello, che non è putrefatto: imperoche (come testifica Simeone cognominato Sethi) gli huomini del paese, oue egli nasce, lo tagliano, & poscia lo sotterrano con molta poluere, & doppo alquanto tempo lo cauano fuori, & vendonlo à i mercatanti. Et però quello sarà il crudo, che non è stato sotterrato, ma che sia tolto dall'albero istesso per usare. Questo tutto scriue il Fuchsio.

Historia dell'Agallocho scritta da Serapione.

Dalla cui opinione sono io assai lontano, imperoche se nel comporre de medicamenti, noi ricerchiamo sempre i piu valorosi & piu eccellenti semplici, che ritrouar si possano, & essendo (come riferisce Simeone) quello Agallocho piu valoroso & piu odorato, che tagliato si sepellisce in terra, non veggio per qual ragione debba Nicolao chiamar crudo quello, che subito è stato tagliato dall'albero (di questo per la distantia del paese non si porta à noi) & che non sia stato sepellito, & tenerlo per il piu valoroso: & massimamente sapendosi, che il sepolto nella terra, & nella poluere, non si può cuocere per se stesso, non essendoui fuoco, ne calore, ma piu presto si spoglia da una certa sua superflua humidità, la quale nel non sepolto offusca l'odore. Et però crederò sempre io piu presto, che per crudo intenda Nicolao, quello che non sia stato cotto, & bollito nell'acqua, hauendo forse egli inteso, che gl'Indiani molto vaghi de bagni, lo fanno cuocere, per dar loro soauissimo odore: & ancho perche di cotali decottioni fanno pretiosissime acque, per l'uso de i Re loro, & d'altri segnalati personaggi. come fanno parimente lessando il Reubarbaro, & cauãdone fuori la virtù sua, prima che lo vendano. Oueramente intende Nicolao per cotto, quello che è menato lungamente da i fiumi per lunghi paesi. Imperoche in quelle calidissime regioni l'acque de fiumi vengono così forte scaldate dal Sole, che non solamente possono macerare i legnami, che vi nuotano i giorni & i mesi interi, ma cuocerli, & lessargli ancora. A questo s'aggiunge anchora, che richiedẽdo Nicolao non solamente il crudo ma il buono anchora, non mi pare, che altro ricerchi egli, che quello, che per star sotterrato s'è fatto migliore.

Opinione del Fuchsio reprobata.

L'agallocho scalda, & disecca nel secõdo grado. Conferisce (come scriue Auicenna) ne i difetti del cuore: & però lo pose egli fra quei medicamenti, che si chiamano Cordiali. Di questo non ritruouo memoria alcuna appresso Galeno altroue, che ne i succedanei: doue in luogo dell'Agallocho supplisce la centaurea maggiore.

Facultà dello Agallocho.

Chiamano i Greci l'Agallocho, Ἀγάλλοχον: i Latini Agallochus, & Lignum aloes: gli Arabi Hoad, Aga-

Nomi.

leian, Agalugin, ouero Agalugen, i Tedeschi Aloes hortz, ouero kreutz holtz, gli Spagnoli Lin aloe.

Del Narcaphtho. Cap. XXII.

IL Narcaphtho si porta d'India. E' una scorza simile à quella del sicomoro. Abbrusciasi per far buono odore, & mescolasi con le compositioni de profumi. Vale per uia di fumento alle oppilationi della madrice.

Narcaphtho, & sua essam.

TANTO breuemente il Narcaphtho, & tanti pochi segni dell'esser suo, ne scriue Dioscoride, che malageuolmente si puo darne quella vera notitia, che sarebbe certissimamente desiderio mio, auenga che non si possa per vero affermare, che cosa ci si porti hoggi d'India, che potesse essere il vero Narcaphtho: & tanto piu, che non ritrouo, che Theophrasto, ne Plinio n'habbiano ne volumi loro lasciata alcuna memoria. Ma è veramente da credere, che se il Narcaphtho si ci porta, che egli sia il proprio Tigname delle spetiarie, come si puo affermare per diuerse conietture. Imperoche tigname non vuole rileuare altro, che thymiama: & thymiama in Greco non rileua altro nel nostro volgare, che profumo. Et perche il Narcaphtho molto s'vsa à profumare, lasciato il proprio nome, si ha solamente serbato il nome della cosa, in che egli s'adopra, corrotto il vocabolo thymiama in tigname. Oltre à questo, dice Dioscoride, che per se solo, & anche mescolato con gli altri odori, accendendosi, rende buono odore. Il che nel tigname delle spetiarie facilmente si pruoua. Imperoche egli è tanto in vso nelle compositioni odorifere, che non solamente s'adopera usso solo per profumare, ma poche compositioni di profumi si fanno, che non v'entri il tigname. Il che fa, che non ci dobbiamo marauigliare, se lasciato il proprio nome dell'albero, si habbia vsurpato il nome de profumi. Chiama Serapione il Narcaphtho Lasabaten, & dice hauer virtù simile al calamo odorato. Chiamano il Narcaphtho i Greci Ναρκάφθον: i Latini Narcaphthum: il vulgo Tigname: gli Arabi Nabach, ouero Lasabaten.

Tigname.

Nomi.

Del Cancamo. Cap. XXIII.

E' IL Cancamo vn liquore d'vno albero d'Arabia, quasi simile alla mirrha, d'assai graue odore nel gustarlo. Vsasi per fare profumo. Adoperasi con mirrha, & storace à profumare le vesti. Dicono, che beuutone il peso di tre oboli alquanti di con acqua, ò aceto melato, smagrisce i grassi. Dassi à chi patisce nella milza, al mal caduco, & à gli asmatici. Beuuto con acqua melata, prouoca i mestrui. Toglie via prestamente le cicatrici de gli occhi, & bagnato con vino, cura la debilità di quelli. Non è piu efficace cosa del Cancamo per li flussi delle gengiue, & per il dolor de denti.

Cancamo, & sua essam.

IL Cancamo vero, che corrisponda all'historia, che n'ha scritto Dioscoride (secondo l'opinione de piu famosi moderni semplicisti) non si ci porta ne d'Arabia, ne d'altronde. Ma sono alcuni, che per lo Cancamo ne dimostrano vna gomma lucida, & rossa, quasi simile alla mirrha, raccolta in torno à certi stecchi, ò vogliamo dir pezzi di rami di certo albero incognito. Ma perche masticandosi questa gomma, non ui si sente (come scriue Dioscoride) odore fastidioso veruno, non vogliono consentire alcuni, che questa cotal gomma sia il vero Cancamo. Vsasi questa gomma cotidianamente per tinger la seta di color rosso: & chiamasi volgarmente Lacca, & Lacchetta. Di questa si ritrouano due spetie, le quali sono differenti (cosi credo io) solamente in bontà. La migliore chiamano Lacca Sumetri, & la manco buona Lacca Combeiti, cosi forse chiamate da i luoghi, onde ci si portano, ò d'Arabia, ò d'altre regioni. Quella, che piu s'apprezza chiamata Sumetri, sempre si ritroua raccolta, & attaccata intorno à tronchi sottili di rami d'albero: ma l'altra si porta in pezzi senza alcun legno, come la mirrha, la quale si vende assai manco dell'altra. Di qui adunque è interuenuto, che si sieno creduto costoro, che questa Lacca sia il Cancamo, fondandosi nell'historia, che ne scriue Serapione subito, che hebbe trattato del Cancamo, qual egli chiama Lacca, d'autorità di Dioscoride, & di Paolo: & per dir egli, ch'ella è vna gomma d'vn albero quasi simile alla mirrha, con queste parole. La LACCA (come scriue Isac Amran) è vna cosa rossa, che stà attaccata intorno à certi piccioli pezzi di legno, di non ingrato sapore. Cuoconla per tingere i panni di rosso colore, il qual chiamano chermes. Chiamano parimente Lacca tutto quello, che resta nelle tentorie di questo colore dopo al tingere de panni. Portasi la Lacca d'Armenia. Disecca, & scalda nel secondo grado. Conforta, & fortifica lo stomaco, e'l fegato, & apre le oppilationi di quello: gioua al trabocco di fiele, & parimente à gl'hidropici. Lauasi per le medicine in questo modo. Romponsi i rami, à cui stà attaccata questa gomma, diligentemente, & dipoi se gli gitta sopra dell'acqua, oue prima sia stato cotto dentro aristolochia, & giunco odorato, & messo tutto in un mortaio, si va menando intorno co'l pestello, & lasciasi poi fermar, fin che faccia residenza, & dipoi se ne scola fuor l'acqua leggiermente. Et se con lauarla vna sola uolta non diuenta lucida, & trasparente, si laua una altra uolta, & dipoi si mette à seccare all'ombra, & riponsi in vn vaso di vetro. Tutto questo della Lacca scrisse Serapione. Dal che è manifesto, che la gomma, che chiamano i tintori Lacca, è la uera & legitima Lacca de gli Arabi, ma però differente dal Cancamo de Greci: percioche appresso Dioscoride, il Cancamo, è un liquore d'uno albero, che nasce in Arabia, di fastidioso sapore: & appresso Serapione, vna gomma rossa, che si porta d'Armenia, & non d'Arabia, attaccata à piccioli tronchi di legno, di non ingrato sapore. Appo ciò il Cancamo di Dioscoride smagra i grassi, & i corpulenti: gioua à i difetti della milza, à gli stretti di petto, & al mal caduco: prouoca i mestrui, leua le macchie delle cicatrici de gli occhi, & gli fortifica, quando sono indeboliti: fa disenfiare le gengiue, & toglie uia il dolore de denti. Et la Lacca di Serapione apre solamente le oppilationi, fortifica le viscere indebolite, mitiga i dolori del fegato, & cura il trabocco di fiele, & parimente

Lacca, & sue spetie.

Lacca scritta da Serapione.

mente l'hidropisia. Onde si comprende, che sieno il Cancamo, & la Lacca diversi medicamenti di natura, poscia che sono di diversa virtù. Et però non senza cagione hanno stimato i medici, che sono essercitati nell'historia de semplici, che il Cancamo di Dioscoride ci manchi. Nondimeno con tutto questo non mancano ragioni, ne testimonianze di scrittori autentichi, con che si possa provare, che il Cancamo de Greci, & la Lacca de gli Arabi sieno una cosa medesima. Imperoche quantunque paia esser vero tutto quello, che è stato detto; nondimeno chi vorrà bene avertire, che il testo in questo capitolo è scorretto, & mendoso, & ponderare molto bene ogni cosa, forse che agevolmente si ridurrà à credere, che non manchi Cancamo in Italia. Questo dico io non senza efficace ragione, perche, leggendo io Paolo Egineta, il quale transcrive la facultà de semplici di parola in parola da Dioscoride; & ritrovando, che egli dice, che il Cancamo è un liquore d'uno albero, che nasce in Arabia simile alla mirrha, d'odore non ingrato, & che non fa quivi mentione alcuna, che habbia dispiacevol sapore veruno, subito cominciai à suspicare, che tutto quello, che del sapore del Cancamo si ritrova scritto in Dioscoride, vi fusse stato aggiunto, overamente permutato per negligenza di scrittori. Accrebbemene la suspicione dipoi Serapione: imperoche scrivendo egli del Cancamo nel cap. della Lacca, transcrivendo (come è suo costume) da Dioscoride, non fece di sapore mentione alcuna. Ilche dimostra, haver transcritto egli da un volume, che mancava di questo errore. Ma quello, che oltre alle predette ragioni mi induce à credere, che altrimenti non possa stare questa cosa, è che prima si ritrova scritto in Dioscoride, esser il Cancamo di fastidioso, & dispiacevole odore: il che dà manifesto inditio di fetore, & non d'odore, che sia grato. Et poscia subito dopo questo si legge: che egli s'adopera per profumo insieme con mirrha, & con storace per dare buono odore alle vestimenta. Le quali cose tra se stesse si ritrovano contrarie, cosi parimente dimostrano la corrottela del testo di Dioscoride. Per tutte adunque queste ragioni & autorità non senza causa ho quasi sempre creduto, che il testo sia in questo luogo corrotto, & che di qui sia intervenuto, che il Cancamo de Greci ne sia parso differente dalla Lacca de gli Arabi. Ne però pare ostare à cotal nostra opinione, che molte piu virtù di curare varij & diversi morbi habbia dato al suo Cancamo Dioscoride, che non à Serapione alla sua Lacca, percioche non è dubbio alcuno, che i medicamenti, che smagrano i grassi, & i corpulenti, & che parimente giovano à i difettosi di milza, & à provocare i mestrui, non possono parimente fortificare lo stomaco, e'l fegato, & aprire, & curare le loro oppilationi, sanare l'hidropisie, & il trabocco di fiele. Tutto questo ho qui voluto dire io, non perche l'opinion mia piu s'accetti, che si reprobi, ma per dare adito à gli altri d'investigare la verità della cosa. E oltre à cio da sapere, che non solamente si ritrova Lacca naturale, ma dell'artificiale anchora di diverse spetie, le quali si fanno della feccia di varij colori per l'uso de i dipintori. Fassene adunque del colore, che chiamano Cremese, & Cremesino: fassene della grana, che si tingono gli scarlatti: fassene dell'istessa gomma della lacca, & parimente di quel legno durissimo, & sodo, che si chiama verzino, ma questa è la piu vile & la manco apprezzata di tutte le altre: come che niuna di queste sia in uso per le medicine, se non appresso à gl'ignoranti. Ma non manca però chi creda, che il Cremesino sia anchor egli gomma, che distilli da gli alberi, immo la istessa Lacca di Serapione, cioè quella gomma rossa, che stà attaccata à i tronchi de rami di quello albero, che la produce, fondandosi sopra le parole di Serapione, il quale d'autorità d'Isach, dice, che di questa si tingono i panni di quel color rosso, che si chiama Chermes. Della quale opinione ritrovo esser stato il Fuchsio huomo veramente de tempi nostri dottissimo. Ma per mio giudicio, non pare che habbia egli ben considerato la cosa, imperoche il Cremesino con cui si tingono le sete di color purpureo, & di pavonazzo (come molto ben sanno le tintorie di Vinegia, & altri luoghi d'Italia) è una pilula rossa picciola, la qual nasce in levante, attaccata (per quanto ne riferiscono i mercanti) alle radici della Pimpinella, & non gomma, ne cosa, che caschi dal cielo. Percioche questa gomma non è altro che la Lacca di Serapione, la quale chiamano in Italia, chi Lacca & chi Lacchetta, usata da i tintori per tingere quelle sete di rosso, che manco s'apprezzano, per non durarvi lungamente quel florido colore, che dimostrano nel comprarle. Ne osta à questo, che scriva Serapione, al quale in questo luogo attribuisce il Fuchsio, che il colore di questa Lacca si chiama Chermes, che altro non rilieva, che Cremesino. Imperoche al proprio capitolo del Chermes, altro non intende egli per il Chermes, che la grana de tintori di Dioscoride. Onde non posso se non pensare, che il testo di Serapione nel capitolo della Lacca sia scorretto, & falsificato ò da gli scrittori, ò dall'interprete. Et però forse meglio sarebbe leggerlo in questo modo. Cuocesi questa lacca, & tingonvisi dentro i panni di rosso colore, di modo che paiono cremesini, overo simili à quelli, nelle cui tinture si mette il Cremesino. Errano oltre à cio una gran parte degli spetiali nel comporre la Dialacca, mettendovi in luogo della vera & legitima Lacca scritta da gli Arabi, che si porta d'Armenia, ove distilla da un certo albero, di quelle fatte per arte solamente per uso de i dipintori. Ma guardino di gratia, che volendosi correggere di questo errore, non cascassero in un'altro maggiore. Il che agevolmente interverrà loro, se seguitaranno la dottrina di quei venerandi Padri, che hanno commentato l'antidotario di Mesue. Imperoche questi già fatti grandi restauratori della medicina, non hanno dubitato di consigliare, che nell'antidoto della Dialacca non si debba metter altro, in luogo della Lacca, che quella gomma overamente liquore condensato, che si ci porta d'Africa simile à grumi di sangue, che volgarmente si chiama Sangue di drago in lacrime, & che si tiene da tutti i dotti semplicisti, che sia il vero cinnabaro di Dioscoride. Ma errano in ciò molto piu che non è il merito della reprensione, che si deve dar loro, per esser quel sangue di drago in molte facultà sue del tutto contrario à quelle del cancamo, & della Lacca. Percioche questa (come da gli Arabi si cava) la quale propriamente si conviene & si richiede in quello antidoto, come medicamento ritrovato, & composto da loro, oltre alla fortezza, & conforto, che dà ella allo stomacho & al fegato, apre di forte le loro oppilationi, che non solamente giova al trabocco di fiele, ma ancho valorosamente nell'hidropisie. Ma il contrario fa il sangue di drago, il qual per propria virtù costrenge, ristagna, & serra valorosamente: di modo che scrive Dioscoride, che il detto sangue di drago ha le virtu, & le facultà medesime, che la pietra hematite. La virtù della quale è però di ristagnare il flusso de mestrui, non di provocarlo, come fa il cancamo, & la lacca, & massimamente dove si ritengono per causa di humori grossi, che facciano oppilare le vene. Per ciò adunque s'adopera il sangue di drago, per ristagnare il sangue nelle ferite, & in ogni altro luogo del cor-

Pruove, che il cancamo & la lacca sieno una cosa medesima.

Lacca artificiale di varie spetie.

Opinione del Fuchsio reprobata.

Errore de gli spetiali.

Errore de Frati commentatori di Mesue.

po, & per confolidare le rotture delle offa, piu che ogni altro medicamento. Ma lafciamo hormai questi padri da banda, & configliamo gli fpetiali, che volendo loro adherire à i noftri configli, non mettano altro in quello antidoto per la lacca, che la fcritta da Serapione. La quale (come habbiamo detto) è quella ifteffa, che hoggi fi ci porta d'Armenia, & anchora d'India copiofiffima per le tinture roffe delle fete fopra fufcelli di legno. Imperoche di quefta intefero gli Arabi inuentori dell'antidoto chiamato Dialacca. I quali feguitando Nicolao Aleffandrino, comandano, che nella Dialacca fi debba metter quella Lacca, che adoperano i tintori; i quali finalmente altra lacca, che quefta non hanno ne adoperano per tingere le fete. Chiamano i Greci il Cancamo κάγκαμον: i Latini Cancamum: gli Arabi Sach, ouero Lach: il vulgo Lacca.

Nomi del Cancamo.

Del Ciphi. Cap. XXIIII.

EL Ciphi una compofitione di profumo, dedicata alli Dei: la quale abondantemente ufano i facerdoti d'Egitto. Mettefine gli antidoti, & daffi à bere à gli ftretti di petto. Se ne fanno piu compofitioni, delle quali quefta n'è una. Togli mezo feftario di cipero, & altrettante bacche di ginepro ben mature, d'uva paffa eletta, & ben piena, curata da i fiocini, dodici mine: di ragia purgata, cinque mine: di calamo, & giunco odorato, d'afpalatho, egualmente di tutti una mina: di mirrha dodici: di uin uecchio feftari noue: di mele mine due. Pefta pofcia l'uva paffa ben prima netta da i fiocini, & incorporata cō la mirrha, & co'l uino: & aggiugniui poi tutti l'altre cofe pefte, & bene ftacciate, & lafciale in infufione à macerarfi per un giorno intero. Dipoi cuoci il mele, & come lo uedi venire vifcofo, aggiugniui la ragia liquefatta, & mefcola diligentemente con l'altre cofe ben trite, & ferbalo in un vafo di terra cotta.

RITROVANSI alcuni volumi di Diofcoride, & maffime de i piu antichi (come recita il dotto Marcello Fiorentino) che mancano di quefto capitolo del Ciphi. Il che fa agevolmente credere, che piu prefto ui fia ftato aggiunto da qualche curiofo medico, che poftoui da Diofcoride. Del che non dà picciolo inditio il penfare, che fcriuendo Diofcoride de femplici, non haurebbe cofi fuor di propofito, interpoftoui quefta compofitione. I Greci lo chiamano κῦφι i Latini Ciphi.

Nomi.

Del Croco. Cap. XXV.

IL Croco ottimo nell'ufo della medicina è il Coriceo, frefco, & ben colorito, & che habbia nelle fue fila alquanto di bianco, & quello, ch'è lungo, intero in tutte le fue parti, non fragile, pieno, non fminuito di cofa alcuna, & quello, che bagnato, tinge le mani, non ha odore di muffa, non è humido, non tignato, & alquanto acuto. Quello adunque, che non farà cofi, ò è vecchio, ò è ftato bagnato. Il fecondo luogo di bontà fi dà al Coriceo d'una prouincia, che confina con Licia. Il terzo al Licio del monte Olimpo. & il quarto à quello di Egide città di Etolia. Il Cirenaico, & il Cēturipino fono di minor uirtù di tutti quelli di Sicilia. Tutto il croco ha natura domeftica, fimile à gli herbaggi. Nōdimeno gli Italiani per la copia del liquore, & bellezza del colore, l'ufano per tingere i cibi, che fi fanno ne i mortari: per la qual cofa fi uède affai caro. Quello che in medicina è piu utile. è quello, di cui fcriuemo prima. Sophifticafi il croco cō il croco magmate pefto, oue fo mefcolatoui uin cotto, aggiuntoui, perche piu pefi, fpuma d'argento, & piombaggine. Ma difcuopre la magagna la poluere, che ui fi truoua dentro, & maffime fe ui fi fente l'odore della fapa. Vuole Theffalo, che'l croco fi commendi folo per l'odore. Dicono alcuni, che il croco, beuuto con acqua al pefo di tre damme, ammazza. Ha virtù di maturare, mollificare, & leggiermente coftringere: prouoca l'orina: fa buon colore. Beuto con uino paffo, vale contra alla ebbriachezza. Applicato con latte humano, ferma i fluffi de gli occhi. Mettefi vltimamente nelle beuande, che fi fanno per le interiora, & ne peffoli, & ne gli empiaftri, che fi fanno & per la natura delle donne, & per il federe. Stimola il croco a luffuria, & mitiga empiaftrato, le infiammagioni, che tendono al fuoco facro: è vtile alle pofteme delle orecchie. Bifogna accioche facilmente fi pefti, metterlo in uafo di terra caldo, ouero al fole, & uoltarlo con preftezza. Le fue radici beuute con paffo, prouocano l'orina.

Del Crocomagma. Cap. XXVI.

IL Crocomagma fi fa delle cofe aromatiche, le quali fi fpremono dall'vnguento crocino formate pofcia in paftelli. L'ottimo è quello, che è odorato, & che rifpira alquanto d'odore di mirrha, graue, nero, non legnofo: lifcio, amaretto, & quello che bagnato, fa colore di croco, & guftato tinge largamente i denti, & la lingua; & quello che per molti anni fi conferua: come è quello, che fi porta di Soria. Ha virtù di nettare le caligini de gli occhi. Prouoca l'orina, fcalda, matura, & mollifica. Egli raprefenta quafi le uirtu del croco, perche contiene in fe gran parte di quello.

CROCO FLORITO.

Croco, & sua essam. & hist.

EIL Croco veramente noto à tutto il mondo. E' una pianta il Croco con foglie capigliose, lunghe, & strette, come quelle del Tragopogono, quantunque molto piu strette, & piu copiose, strate per terra, & morbide da toccare. Fiorisce il Croco dopo l'equinottio dell'Autunno avanti, che metta fuore le foglie. Fa i fiori come il Colchico, porporeggianti, & belli da vedere, dal mezo de i quali escono alcune fila rosseggianti, & nella cima grossette à modo di tromba. con le quali escono dal medemo centro alcune linguette gialle, simili del tutto à quelle de gigli bianchi, & de fiori del Colchico sudetto. Doppo a fiori succedono le foglie, lequali non stimando punto il freddo, tutto il uerno uerdeggiano, & si perdano la primauera, di modo che la state mai non appaiono. Ha la radice Cipollina, circondata da diversi inuogli, che nel nero rosseggiano, come si uede nelle radici del gladiolo. Cauansi di terra ogni quattro anni la Primauera; & serbansi ne i granai tutta la state, & ripiantansi poi nel principio dell'Autunno in terreni leggieri. Chiamasi (anchora che sia uocabolo Arabico) per tutta Italia, & massime in Toscana, Zaffarano; quantunque in molti luoghi nel contado nostro di Siena si chiami egli Gruoga. Ma del Coriceo, ne di quello del monte Olimpo, à questi tempi non se ne porta à noi. & imperò tiene il principato à Vinegia quello, che si porta dall'Aquila, città d'Abruzzo.

Zaffarano.

CROCO SENZA FIORI.

Trouasene dell'ottimo, & migliore asai dell'Aquilano in ogni sua parte in Alemagna nell'Arciducato d'Austria, in sù'l territorio di Vienna, città principale di quella prouincia. Ma di questo pochissimo ne passa in Italia: perciochè mal volentieri gl'Ongari, & i Tedeschi per l'uso grande, che fanno delle spetie, lo lasciano cauar del paese loro. Nascene anchora in Toscana in alcuni luoghi, & massimo in quel di Siena dell'elettissimo: ilqual puo stare con tutti questi al paragone: Fiorisce il Croco (come scriue Theophrasto) nel tramontare delle stelle chiamate vergilie, per spatio di pochi giorni, & insieme con i fiori presto manda fuori le foglie. Calpestandosi spesso diuenta piu bello, & piu fruttifero. Fece del Croco mentione Galeno al settimo delle facultà de semplici, così dicendo. Il Croco ha anchora un poco del costrettiuo, ilquale ha del terreo, & del frigido. Ma eccede in esso la uirtù calida, di modo che tutta la sua essenza arriua al secondo grado di calidità, & al primo di siccità: & imperò ha egli una certa virtù di maturare, al che l'aita quel poco, che ha di costrettiuo. Veramente, tutti quei medicamenti, che non son troppo calidi, & hanno un poco dello stittico, hanno la pari facultà d'essenze, che chiamiamo emplastice, & maturatiue, lequali congiungendosi

Croco scritto da Galeno.

10

con

CROCO FIORITO.

E' IL *Croco veramente noto à tutto il mondo. E' vna pianta il Croco con foglie capigliose, lunghe, & strette, come quelle del Tragopogono, quantunque molto piu strette, & piu copiose, strate per terra, & morbide da toccare. Fiorisce il Croco dopo l'equinottio dell'Autunno auanti, che metta fuore le foglie. Fa i fiori come il Colchico, porporeggianti, & belli da vedere, dal mezo de i quali escono alcune fila rosseggianti, & nella cima grossette à modo di tromba. con le quali escono del medemo centro alcune linguette gialle, simili del tutto à quelle de gigli bianchi, & de fiori del Colchico sudetto. Doppo a fiori succedono le foglie, lequali non stimando punto il freddo, tutto il verno verdeggiano, & si perdono la primauera, di modo che la state mai non appaiano. Ha la radice Cipollina, circondata da diversi inuogli, che nel nero rosseggiano, come si uede nelle radici del gladiolo. Cauansi di terra ogni quattro anni la Primauera & serbansi ne i granai tutta la state, & riplantansi poi nel principio dell'Autunno in terreni leggieri. Chiamasi (anchora che sia vocabolo Arabico) per tutta Italia, & massime in Toscana, Zaffarano; quantunque in molti luoghi nel contado nostro di Siena si chiami egli Grnogo. Ma del Coricco, ne di quello del monte Olimpo, à questi tempi non se ne porta à noi. & imperò tiene il principato à Vinegia quello, che si porta dall'Aquila, città d'Abruzzo,*

Croco, & sua essam. & hist.

Zaffarano.

G 3 Trouasene

na, & i mestrui. Gioua la radice tolta con mele in forma di lettouario alla tosse, à gli asmatici, rotti, spasimati, alle ventosità, & à i morsi de serpenti. In somma ha ella virtù di scaldare. Le foglie, cotte nel vino, s'applicano vtilmente alle sciatiche. E' utile l'helenio allo stomaco, condito con vino passo: & imperò gli artefici del condire, seccatolo prima alquanto, & poscia cottolo, l'infondono in acqua fresca, & poi lo mettono nella sapa, & lo conseruano per usarlo. Trito, & beuuto, gioua allo sputo del sangue. Riferisce Crateua nascere vn'altra spetie d'helenio in Egitto, che produce i rami lunghi vn gombito, liquali se ne vanno serpendo per terra à modo di serpollo. Produce questa intorno à i rami foglie simili alle lenticchie, ma piu lunghe, & piu folte. La sua radice è pallida, di grossezza del dito minore, grossa appresso al fusto, & sottile nella cima, & di nera corteccia. Nasce in luoghi maritimi, & nelle colline. Vna delle sue radici beuuta con vino, è utile à morsi de gli animali velenosi.

Helenio, & sua historia.

L'HELENIO, *che noi Toscani chiamiamo Lella, & altri Enola, & Enoa, è cosa molto nota in Italia. Sono le sue foglie simili à quelle del verbasco, delle foglie piu larghe, ma molto piu lunghe, & piu larghe, nella sommità acute, & grossa costola. Produce il gambone alto due gombiti, & assai volte maggiore, grosso, & peloso, nella cui sommità escono i ramuscelli, onde nascono i fiori gialli, come quelli del Chrisanthemo. Il suo seme è simile à quel del verbasco. ilquale toccandosi genera prurito. Ha la radice grande, piena, storta, & nereggiante di fuore, & di dentro bianca, amara, & acuta, con certi occhi per intorno, iquali si stirpano via & piantansi come quelli delle canne. Nasce per il piu in luoghi humidi, & acquastrini, quantunque alle volte se ritroui ne i monti. Ma vedesi la nostra produrre foglie molto maggiori di quel che recita Dioscoride. Imperoche non solo le produce maggiori del uerbasco, che ha piu stretta foglia: ma molto piu grandi di quello, che di tutti i verbaschi produce le foglie piu ampie, & piu lunghe. Il che quantunque possa accadere per la narietà de luoghi & de climi; credo nondimeno, che il testo in questo luogo sia corrotto, & smembrato di pur assai parole. Perciochè recita il dotto Marcello Fiorentino hauere hauuto egli vn Dioscoride uecchio, & approuato, nel quale si ritrouaua questo di piu, che non è scritto ne gli aleri Dioscoridi in questo proprio capitolo, cioè. Caulem ex se mittit Helenium, crassum, hirsutum, cubitalem, & aliquando maiorem, angulosumq.: flores luteos, & in his semen verbasco simile, tactu pruritum faciens. cioè, L'Helenio produce da se vn fusto grosso, hirsuto, anguloso, d'altezza d'un gombito, & qualche volta maggiore: i fiori gialli, & in quegli vn seme simile al uerbasco, il quale causa prurito, oue tocca. Et però non è marauiglia, che vi sia mancamento anchora d'altre parole, non potendo io persuadermi, che Dioscoride s'hauesse mai taciuto la forma, & l'amaritudine della radice dell'Helenio, per esser questa piu nell'uso della medicina, che non sono le foglie. Scrisse dell'Enola Plinio nel lib. XIX. al V. cap. oue fece della sua amaritudine mentione, con queste parole. Il Sisero si semina di Febraio, di Marzo, d'Aprile, d'Agosto, di Settembre, & d'Ottobre. Piu breue di questi è l'Enola, ma piu carnosa, piu soda, & piu amara, & per se stessa nimica dello stomaco, ma salutifera mescolata con le cose dolci. Fu illustrata da Giulia Augusta, per hauerla voluta vsare per suo cibo cotidiano. Del seme non se ne tien conto, perciochè ella si semina de gli occhi, che si spiccano dalle radici, come si fa con le canne. Scrissene egli parimente al V. capo del XX. lib. così dicendo. L'Enola masticata da digiuno conferma i denti smossi, se dapoi che è cauata, non tocca piu terra. La condita cura la tosse. Il succo della radice cotta caccia i uermini del corpo. La poluere della secca nell'ombra conferisce alla tosse, à gli spasimati, alle uentosità, & alle arterie. gioua alle morsure de uelenosi animali. Le foglie impiastrate con uino leuano i dolori de lombi. Tutto questo disse Plinio.*

Vino d'Helenio & sue virtù. Helenio d'Egitto, & sua essam.

Il uino, che si fa uolgarmente delle sue radici in Germania beuuto spesse uolte, acuisce molto la uista. Et la poluere della radice beuta con uino uale à i difetti della milza. L'Helenio poi, che nasce in Egitto, di cui fa qui mentione Dioscoride d'autorità di Crateua, non so io che si ci porti altrimenti, ne manco che nasca egli in Italia: quantunque si sognino alcuni essere l'Helenio di Egitto il Serpollo odorato scritto da Theophrasto. Auicenna, come poco accorto, scrisse confusamente d'amendue gli Helenij, non distinguendo punto il primo dal secondo. Scrisse dell'Helenio d'Egitto Plinio al X. capo del XXI. libro, con queste parole. Dicesi, che l'Helenio nacque delle lagrime d'Helena: & però nascere egli eccellentissimo nell'isola chiamata Helena. E' questo un frutice, che si sparge per terra, con rami lunghi una spanna, & foglie simili al serpollo. Et nel libro medesimo al XXI. capo diceua. L'Helenio, ilquale habbiamo detto esser nato delle lagrime d'Helena, per quanto si crede, è molto fauoreuole per la forma, per conseruare egli la faccia delle donne, così come tutto il resto della carne del corpo, senza alcuna corrottela. Pensano oltre à ciò, che l'uso di cotale Helenio le faccia piu gratiose, & piu lascine. Vogliono anchora, che induca allegrezza beuta nel vino. Il succo di questa pianta è molto dolce. Et però conferisce molto à gli asmatici, & stretti di petto la sua radice beuta nell'acqua: laquale è di dentro bianca, & dolce. Beesi parimente nel vino à i morsi de serpenti. Et dicesi, che trita ammazza anchora i topi. Dalle quali parole è chiaro, che questa pianta non solamente nasce in Egitto; ma ch'ella si ritroua anchora eccellentissima in Helenia isola del mare Egeo.

Ottimo rimedio alli asmatici.

Il succhio delle radici dell'Helenio con il pari peso di succhio d'Hissopo, & tre uolte tanta acqua di farfara, & zucchero quanto basti, cotto alla forma di giulebbo gioua beuto marauigliosamente à gl'asmatici, usandolo spesso.

Enola scritta da Gal:

Scrisse dell'Enola Galeno al VI. libro delle facultà de semplici, con queste parole. La radice dell'Helenio è veilissima, ne scalda ella subito nel primo affronto. Et però non si puo dire, che sia ella del tutto calida, & secca, come è il pepe tanto nero, quanto bianco, ma con una superflua humidità. Per la qual cosa si mette ella conuenientemente ne gli electuarij, che si fanno per tirar dal petto, & dal polmone le grosse, & uiscose superfluità di quelli. Vsasi per arrossire, & infiammare quelle parti, che sono oppresse da lunghi, & frigidi morbi, come sono le sciatiche, & i non molto notabili smouimenti delle giunture, causati da superflue humidità. Sono alcuni, che dicono (come scriue l'istesso Galeno nel libro della theriaca à Pisone, se pur quel libro è legitimo di Galeno) che bagnandosi le saette de cacciatori nel succo della radice dell'Enola, diuentano subito uelenose: & di-

con una non eceſſiua caldezza, ſono concottiue, come habbiamo dimoſtrato. Et al ſecondo delle compoſitioni de medicamenti ſecondo i luoghi, diſse egli, che il croco feriua co'l ſuo odor'il capo, & perturbaua l'intelletto, coſi come il peucedano, & i frutti del lentiſco. Chiamano i Greci il Croco Κρόκος: i Latini Crocus: gli Arabi Zabafaran, ouero Zafaran: i Tedeſchi Saffran: gli Spagnoli Azafran: i Franceſi Saffran.

Nomi.

Dell'Helenio. Cap. XXVIII.

LO Helenio fa le foglie ſimili al verbaſco, che produce le foglie piu ſtrette, ma piu aſpre & lunghiſſime. In alcuni luoghi non fa fuſto. La ſua radice biancheggia, & qualche uolta roſſeggia, & odorata, groſſa, & alquanto acuta: dalla quale ſi ſpiccano le propagini, & piantanſi nel modo, che s'uſa di fare con i gigli, & con l'aro. Naſce ne i monti, in luoghi ombroſi, & ſecchi. Cauaſi la radice la ſtate, & tagliata in pezzetti ſi ſecca. La decottione ſua beuuta, prouoca l'ori-

ELENIO.

na, & i mestrui. Gioua la radice tolta con mele in forma di lettouario alla tosse, à gli asmatici, rotti, spasimati, alle ventosità, & à i morsi de serpenti. In somma ha ella virtù di scaldare. Le foglie, cotte nel vino, s'applicano vtilmente alle sciatiche. E' utile l'helenio allo stomaco, condito con vino passo: & imperò gli artefici del condire, seccatolo prima alquanto, & poscia cottolo, l'infondono in acqua fresca, & poi lo mettono nella sapa, & lo conseruano per usarlo. Trito, & beuuto, gioua allo sputo del sangue. Riferisce Crateua nascere vn'altra spetie d'helenio in Egitto, che produce i rami lunghi vn gombito, liquali se ne vanno serpendo per terra à modo di serpollo. Produce questa intorno à i rami foglie simili alle lenticchie, ma piu lunghe, & piu folte. La sua radice è pallida, di grossezza del dito minore, grossa appresso al fusto, & sottile nella cima, & di nera corteccia. Nasce in luoghi maritimi, & nelle colline. Vna delle sue radici beuuta con vino, è vtile à morsi de gli animali velenosi.

Helenio, & sua historia.

L'HELENIO, che noi Toscani chiamiamo Lella, & altri Enola, & Enoa, è cosa molto nota in Italia. Sono le sue foglie simili à quelle del verbasco delle foglie piu larghe, ma molto piu lunghe, & piu larghe, nella sommità acute, & grossa costola. Produce il gambone alto due gombiti, & assai volte maggiore, grosso, & peloso, nella cui sommità escono i ramuscelli, onde nascono i fiori gialli, come quelli del Chrisanthemo. Il suo seme è simile à quel del verbasco. ilquale toccandosi genera prurito. Ha la radice grande, piena, storta, & nereggiante di fuore, & di dentro bianca, amara, & acuta, con certi occhi per intorno, iquali si stirpano via & piantansi come quelli delle canne. Nasce per il piu in luoghi humidi, & acquastrini, quantunque alle uolte se ritroui ne i monti. Ma vedesi la nostra produrre foglie molto maggiori di quel che recita Dioscoride. Imperoche non solo le produce maggiori del uerbasco, che ha piu stretta foglia: ma molto piu grandi di quello, che di tutti i verbaschi produce le foglie piu ampie, & piu lunghe. Il che quantunque possa accadere per la uarietà de luoghi & de climi; credo nondimeno, che il testo in questo luogo sia corrotto, & smembrato di pur assai parole. Percioche recita il dotto Marcello Fiorentino, hauere hauuto egli vn Dioscoride uecchio, & approuato, nel quale si ritrouaua questo di piu, che non è scritto ne gli altri Dioscoridi in questo proprio capitolo, cioè. Caulem ex se mittit Helenium, crassum, hirsutum, cubitalem, & aliquando maiorem, angulosumq.: flores luteos, & in his semen verbasco simile, tactu pruritum faciens. cioè. L'Helenio produce da se vn fusto grosso, hirsuto, anguloso, d'altezza d'un gombito, & qualche volta maggiore: i fiori gialli, & in quegli vn seme simile al uerbasco, il quale causa prurito, oue tocca. Et però non è marauiglia, che vi sia mancamento anchora d'altre parole, non potendo io persuadermi, che Dioscoride s'hauesse mai taciuto la forma, & l'amaritudine della radice dell'Helenio, per esser questa piu nell'uso della medicina, che non sono le foglie. Scrisse dell'Enola Plinio nel lib. XIX. al V. cap. oue fece della sua amaritudine mentione, con queste parole. Il Sisero si semina di Febraio, di Marzo, d'Aprile, d'Agosto, di Settembre, & d'Ottobre. Piu breue di questi è l'Enola, ma piu carnosa, piu soda, & piu amara, & per se stessa nimica dello stomaco, ma salutifera mescolata con le cose dolci. Fu illustrata da Giulia Augusta, per hauerla voluta vsare per suo cibo cotidiano. Del seme non se ne tien conto, percioche ella si semina de gli occhi, che si spiccano dalle radici, come si fa con le canne, Scrissene egli parimente al V. capo del XX lib. così dicendo. L'Enola masticata da digiuno conferma i denti smossi, se dapoi che è cauata, non tocca piu terra. La condita cura la tosse. Il succo della radice cotta caccia i uermini del corpo. La poluere della secca nell'ombra conferisce alla tosse, à gli spasimati, alle uentosità, & alle arterie. gioua alle morsure de uelenosi animali. Le foglie impiastrate con uino leuano i dolori de lombi. Tutto questo disse Plinio. Il uino, che si fa uolgarmente delle sue radici in Germania beuto spesse uolte, acuisce molto la uista. Et la poluere della radice beuta con uino uale a i difetti della milza. L'Helenio poi, che nasce in Egitto, di cui fa qui mentione Dioscoride d'autorità di Crateua, non so io che si ci porti altrimenti; ne manco che nasca egli in Italia: quantunque si sognino alcuni essere l'Helenio di Egitto il Serpollo odorato scritto da Theophrasto. Auicenna, come poco accorto, scrisse confusamente d'amendue gli Helenij, non distinguendo punto il primo dal secondo. Scrisse dell'Helenio d'Egitto Plinio al X. capo del XXI libro, con queste parole. Dicesi, che l'Helenio nacque delle lagrime d'Helena: & però nascere egli eccellentissimo nell'isola chiamata Helena. E' questo un frutice, che si sparge per terra, con rami lunghi vna spanna, & foglie simili al serpollo. Et nel libro medesimo al XXI. capo diceua. L'Helenio, ilquale habbiamo detto esser nato delle lagrime d'Helena, per quanto si crede, è molto fauoreuole per la forma, per conseruare egli la faccia delle donne, così come tutto il resto della carne del corpo, senza alcuna corrottela. Pensano oltre à ciò, che l'uso di cotale Helenio le faccia piu gratiose, & piu lasciue. Vogliono anchora, che induca allegrezza beuta nel vino. Il succo di questa pianta è molto dolce. Et però conferisce molto à gli asmatici, & stretti di petto la sua radice beuta nell'acqua: laquale è di dentro bianca, & dolce. Beesi parimente nel vino à i morsi de serpenti. Et dicesi, che trita ammazza anchora i topi. Dalle quali parole è chiaro, che questa pianta non solamente nasce in Egitto; ma ch'ella si ritroua anchora eccellentissima in Helenia isola del mare Egeo. Il succhio delle radici dell'Helenio con il pari peso di succhio d'Hissopo, & tre uolte tanta acqua di farfara, & zucchero quanto basti, cotto alla forma di giulebbo gioua beuto marauigliosamente a gl'asmatici, usandolo spesso. Scrisse dell'Enola Galeno al VI. libro delle facultà de semplici, con queste parole. La radice dell'Helenio è vtilissima, ne scalda ella subito nel primo affronto. Et però non si puo dire, che sia ella del tutto calida, & secca, come è il pepe tanto nero, quanto bianco, ma con una superflua humidità. Per la qual cosa si mette ella conuenientemente ne gli elettuarij, che si fanno per tirar dal petto, & dal polmone le grosse, & uiscose superfluità di quelli. Vsasi per arrossire, & infiammare quelle parti, che sono oppresse da lunghi, & frigidi morbi, come sono le sciatiche, & i non molto notabili smouimenti delle giunture, causati da superflue humidità. Sono alcuni, che dicono (come scriue l'istesso Galeno nel libro della theriaca à Pisone, se pur quel libro è legitimo di Galeno) che bagnandosi le saette de cacciatori nel succo della radice dell'Enola, diuentano subito uelenose: & di-

Vino d'Helenio & sue virtù.

Helenio d'Egitto, & sua essam.

Ottimo rimedio alli asmatici.

Enola scritta da Gal.

cono ciò usare i Dalmatini per ammazzare, & auelenare le fiere. Il che piu presto tengo io per fauola, che per historia. Imperoche essendo molte cose in quel libro, le quali hanno manifestamente del fauoloso, come piu diffusamente habbiamo detto nelle nostre epistole, non ho ragione alcuna, che m'induca à credere, che delle radici dell'Helenio se ne facci veleno. Ma piu presto crederò io che l'Autore di quel libro (non essendo di Galeno) trascriuesse quelle parole da qualche autore doue scorrettamête si leggesse [illegible] *& tanto piu mi induco a creder che cosi sia per saper'io che in Spagna si fa uno onguento delle radici dell'helleboro bianco, da onger le saette, tanto velenoso, che mescolandosi col sangue nelle ferite ammazza in breue tempo gl'animali, & parimente gl'huomini. ne si possono sanare i feriti con altro antidoto veruno, che con dar lor mangiare le mele cotogne, ò il lor succhio à bere. Imperoche questo solo antidoto marauigliosamente gli libera. Chiamano l'Enola i Greci Ἐλένιον: i Latini Inula: gli Spagnoli Raiz de alla: i Tedeschi Alant: i Francesi Aulnee.*

Opinione dell'Autore del libro della Theriaca à Pisone.
Veleno d'auuelenare le saette.
Antidoto.
Nomi.

Dell'olio Omphacino. Cap. XXVIII.

Lo olio, che si caua dalle oliue immature, il quale chiamano omphacino, cioè acerbo, è ottimo per l'uso de sani. & di questo quello è il migliore, che è nuono, odorato, & non mordace. Questo è utile per le compositioni de gli unguenti, & è sano allo stomacho, per essere egli costrettiuo. Ristrigne le gengiue, & tenutolo in bocca, ferma i denti: prohibisce il sudore. quello è piu atto, & piu utile ne medicamenti, che è piu vecchio, & piu grasso. Ogni olio communemente scalda, mollifica il ventre, preserua il corpo dal freddo, & fallo piu prôto nelle sue attioni. Spegne la mordacità delle medicine vlceratiue, quando si mescola con esse. Dassi contra i veleni mortiferi, beuendolo, & vomitandolo spesso. Purga il nêtre, beuuto al peso d'una hemina con altrettato succo di ptisana, ouero con acqua. Toltone caldo tre sestarij di quello, che vi sia cotto dentro ruta, gioua à i dolori del corpo, caccia i vermini, & fassene cristeri per li dolori de fianchi. Il vecchio è piu caldo, & piu valentemente risolue. vngendosene, chiarifica gli occhi. Mancandone del vecchio, per farlo imitare l'antico, si cuoce in vaso per infin che diuenta spesso come mele: imperoche cosi ritiene tutte le forze del vecchio. Quello, che si fa delle oliue saluatiche, maggiormente costrigne, & nell'uso de sani tiene il secondo luogo. Adoperasi ne dolori del capo in uece del rosado: prohibisce il sudore, & il cascare de i capelli: mondifica la farfarella, l'vlcere del capo, che humigano, la rogna, & la scabbia. Diuentano tardi canuti coloro, che giornalmente se n'ungono il capo. Fassi l'olio bianco in questo modo. Togli di quello, che per se stesso piu biācheggia, ma non però piu vecchio d'uno anno, alla misura di cêto hemine, & mettilo in vn vaso di terra, che sia bê largo di boca, & poscia portalo al sole, & cô un'altro vaso côcauo, ogni giorno nel mezo di meschialo, & lascialo cascare da alto tâto, che per lûgo cadere faccia la spuma: & doppo l'ottauo giorno mettiui dentro cinquanta dramme di fien greco netto, che sia prima stato in mollo in acqua calda, con tutta quella humidità, che egli se ne porta seco: & poscia aggiungneli vgual peso di teda di pezzo, ben grassa, tagliata in hastelle: & passati altri otto giorni, torna nel medesimo modo à dimenarlo. Come sarà ben bianco, riponlo in vn vaso nuouo, prima bene abbombato di vin vecchio, messoui però in fondo vndici dramme di meliloto, di cui si fanno le ghirlâde, in dissiolti manipoli, con altrettanto peso d'iride: & se cosi non diuentarà ben bianco, ritornisi al Sole, & facciasi il medesimo, fin che biancheggi à bastanza. Il modo di far quello, che si chiama Sicionio, è cosi. Mettesi vn congio d'olio bianco, cauato da oliue non mature, in vn vaso di râme, stagnato di dentro, che sia largo di bocca, insieme con mezo congio d'acqua, & ponsi à cuocere à lento fuoco, agitandolo leggiermente: & leuato che egli habbia due bollori, si leua dal fuoco: & come è freddo, con un vaso concauo si cima dall'acqua, & fassi ribollire in altrettanta acqua nel modo predetto, & riponsi. Fassi cosi l'olio in Sicionia, donde ha tratto il nôme di Sicionio. Ha virtù di scaldare fino a un certo modo. Gioua alla febbre, & à i difetti de i nerui. Vsanlo le donne per farsi bella la faccia. Le rasure dell'olio, che si cauano de i bagni, scaldano, mollificano, & risoluono, & fassene linimenti alle posteme, & setole del sedere. Ma quelle rasure, che per la poluere contratta nella palestra diuentano simili al fango, applicate giouano à i nodi delle giunture. Mettonsi à modo d'impiastro, & di fomento in sù le sciatiche. Quello untume fangoso, che nelle muraglie de luoghi della palestra, & intorno alle statue si troua attaccato, scalda, risolue le posteme, che sono malageuoli di maturare, & gioua alle vlcere vecchie, & disquamate.

Olio bianco.

Olio Sicionio.

Osso, & sua essamina.

SOLEVASI appresso à gli antichi vsare non poco artificio nel comporre diuerse maniere d'olij, come bene ne dimostra il presente capitolo di Dioscoride. Il che al tempo d'hoggidi appresso à noi (come che in Gretia forse ne sia rimasto qualche uso) non si costuma di fare. Perciochè communemente nell'uso nostro cotidiano adoperiamo noi quello, che si caua dalle ben mature oliue: come che molti per hauerlo & piu dolce, & piu alla sanità conferente, se lo facciano cauare dalle oliue immature, colte nel tempo, che già sâte ben gialle, comminciano leggiermente à rosseggiare. Ma non è marauiglia, se gli antichi cercauano di farlo bianco, & d'adattarlo in diuersi modi. Imperoche oltre al frequentarlo ne cibi cotidiani, fu à loro in grande uso per vngersene spesso tutto il corpo, per essere piu agili, piu pronti, & piu spediti della persona. Et imperò, per lauarsi poi spesso da quello untume, vsarono molto di frequentare i bagni:

Vsanze antiche

gni: ne i quali si faceuano rastiare tutta la persona da i serui loro con certe streggbie accommodate molto à tal seruigio: & queste chi le haueua d'oro, & chi d'argento, chi di ferro, chi d'ebano, & chi di qualche rara pietra, secondo la nobiltà, & la ricchezza delle persone. Et cosi facendosi con queste ne i bagni calidi rastiare per tutto il corpo, cascauano nell'acqua quelle rasure dell'olio. co'l quale s'erano unti daprima: & queste erano quelle rastiature, delle quali nel presente capitolo fa mentione Dioscoride. Fu anchora oltre à questo in grandissimo vso l'olio appresso à gli antichi per vngere gli athleti, che ne theatri della palestra giocauano ignudi alle braccie. Il che non solamente faceuano per essere piu agili, & ispediti delle membra; ma perche piu malageuolmente si potessero l'vn l'altro attaccare alle prese per gittarsi à terra. Et perche quiui co'l calpestio de i piedi si faceua assai poluere, per esser cosi vnti di olio, se glien'appiccaua adosso gran quantità, oltre à quella, che nel trauolgersi cõ tutto la persona leuauano di terra. Della quale facendosi poscia streggbiare nel bagno, tutte quelle rasure poluerose si conuertiuano in feccia, simile al fango. Ma perche nell'abbracciarsi d'infiniti athleti unti copiosamente nell'olio, & nell'accostarsi alle muraglie, & alle statue, per tutto lasciauano l'untume, il quale poi dalla poluere si faceua fangoso: però Dioscoride nello scaldare esser simile à quel de bagni nel presente capitolo ne descrisse. L'olio beuto caldo con altrettanta Maluagia, oueramente fattone cristeri mitigo non poco i dolori colici, di fiancó, & di reni. Fece dell'olio mentione Galeno al VI. delle facultà de semplici, cosi dicẽdo. Qual fia il temperamento dell'olio, che si fa communemente dalle oliue, ampiamente fu detto di sopra ne gli altri libri, doue dimostrammo essere egli humido, & moderatamente calido. Cosi adunque è quello, ch'è dolcissimo, & che si fa di quelle oliue, che i Greci chiamano drypetes, non drupe. Mo quello, che chiamano omphacino, ha tanto in se di frigidità, quanto vi si gli ritroua del costrettino. Il vecchio, che si fa del dolce, è piu caldo, & piu potente per euaporare. Ma quello, che si fa dell'omphacino, mentre che riserba in se qualche residuo di costrettino; rimane di facultà miste: ma come lo perde, diuenta simile all'altro. In oltre coloro, che nel separare l'olio ui mettono i rami, lo fanno veramente simile all'omphacino. Per il che non è da dimandare, come egli sia fatto, ma si dee piu tosto gustare: & se ui si sente sapore costrettino alcuno, si dee giudicare parimente frigido, como è quello, che si ci porta d'Hiberia, & si chiama Spagnuolo; il quale non ritrouandosi al gusto costrettino, ma del tutto dolce, è da stimare essere alquanto caldo. In oltre se si ritroua esser sottile (cosi è quello che è puro, & trasparente alla uista) & che untone la pelle, copiosamente ui si ritroui uguale, & che prestamẽte se ne penetri dentro, è da stimare, che sia ottimo, & de gli altri migliore, come è il Sabino. Che l'olio lauato sia manco di tutti gli altri mordace, l'habbiamo ampiamente dimostrato di sopra. Ma in che modo si debba egli benissimo lauare, l'insegnaremo nel seguente trattato; che sarà delle compositioni de i medicamenti; doue & del Sicionio, & d'ogni altra simile olio si trattarà la dottrina: Percioche hora è l'intention mia di trattare de i semplici, & però dirò anchora d'altre spetie di olio. Quello, che si fà d'oliue saluatiche, non è composto di semplice temperamento: percioche astergeegli, & ristagna: Questo è di tutti gli altri piu aspro, & meno l'Istriano, & dopo questo lo Spagnuolo. Grassissimo è quello di Libia, & di Cilicia. Sottile; & parimente grasso il Sabino, & mediocre tra tutti questi, di cui s'è detto, è quello, che nasce nelle Cicladi isole in Grecia, & in Asia. Il grosso si giudica dalla viscosità sua, & il sottile per la trasparenza, & per la presta penetratione, quando se n'unge il corpo. Possonsi adunque per le ragioni predette conoscere la qualità di tutti gli olij, à quali equiuocando chiamano unguenti, come il rosado, de pomi cotogni, de gigli, & d'ogni altra spetie di fiori, frutti, germini, & frondi. Di questi adunque diuenta unguento ciascuno, che si prepari con cose aromatiche. & cosi uaria ogni altro olio il suo temperamento, secondo le qualità di quelle cose, che ui s'infondono. Chiamano i Greci l'olio Ἔλαιον: i Latini oleum: gli Arabi Cait, ouero Zait: i Tedeschi Oel: gli Spagnoli Azeyte.

Olio scritto da Galeno. — *Olio di oliue saluatiche.* — *Nomi.*

Dell'Eleomele. Cap. XXIX.

NELLE Palmire di Soria da un certo tronco d'albero distilla un olio piu grosso del mele, al gusto dolce, il quale chiamano Eleomele. Beuutone il peso d'vn sestario con una hemina d'acqua, purga la cholera, & altri crudi humori: ma coloro, che lo beuono, diuentano quasi stupidi, & come tramortiti. Il che non è da temere, suegliandosi, & non lasciandoli dormire, accioche non diuentino lethargici, ò subetici. Fassi parimente della grassezza de rami di questo albero olio, del quale quello è eccellente, che è vecchio, grasso, denso, & non turbido. Ha virtù di scaldare. vngesi priuatamente per chiarificare gli impedimenti de gli occhi: conferisce alla scabbia; & a i dolori de nerui.

Eleomele, & sua essam. Ambiguità d'Hermolao.

L'ELEOMELE non si porta à noi, anchora che piu merci si portino di Soria: ne manco ho mai ritrouato alcuno, che l'habbia veduto in Italia. Hermolao Barbaro, huomo veramente dotto, stà in dubbio, se l'Eleomele sia, ò non sia la Manna; fondandosi piu nel significato del vocabolo, che nella proprietà, & nell'essenza della cosa. Imperoche tiene quasi come per certo, anchora che del tutto non l'esprima, che l'Eleomele, & Aeromele, quale non vuol dire altro, che mele dell'aria, sieno una cosa medesima. Per il che non mi posso, se non marauigliare, che non hauesse forza di cauaro di dubbio un tanto huomo la scrittura di Plinio suo famigliarissimo, & quella di Dioscoride: i quali di commune sentenza affermano, che l'Eleomele è vn'olio, che distilla da un tronco d'vn'albero nelle Palmire di Soria, & non che sia ne liquore, ne mele, che caschi dal cielo, ò dall'aria. Et tanto piu, che nel processo del capitolo afferma Dioscoride, che oltre à quello, che per se stesso distilla dall'albero, se ne fa artificialmente della grassezza de suoi rami, quando si pestano, & poscia si spremono al torchio.

Dell'olio Ricino, ouero Cicino. Cap. XXX.

LO olio Ricino ſi fa in queſto modo. Toglieſi la quantità de i ricini ben maturi, che ſi vuole, & diſteſi poſcia à ſeccare al ſole, nel modo che ſi diſtendono l'altre coſe in ſu le grati, tãto vi ſi laſciano ſtare, che la corteccia, che gli veſte, ſi rompe, & gli caſca da doſſo. Pigliaſi poi la carne loro, & meſſa in un mortaio, diligentemente ſi peſta, & metteſi poſcia in un vaſo di metallo ſtagnato inſieme con acqua à bollire al fuoco, & come ſi vede, che egli habbia reſo tutto il ſuo humore, leuato il vaſo dal fuoco, ſi ricoglie tutto l'olio, che nuota di ſopra con vn nicchio di gongola. Ma
10 in Egitto, doue piu abondantemente s'uſa, ſi fa altrimenti. Imperoche mandano i ricini ben mondi alla macina, & come ſono ben macinati, meſſigli in certe ſporte, ne ſpremono l'olio per il torcolo. Sono maturi i ricini, quando facilmente eſcono fuori del loro guſcio. E buono l'olio Ricino all'ulcere del capo, che humigano, alle oppilationi, & prefocationi della madrice, alla rogna, alle poſteme calde del ſedere, & leua uia le difformi cicatrici, & i dolori dell'orecchie. Meſſo ne gli impiaſtri, li fa piu efficaci: & beuto purga l'acqua, & i uermini del uentre.

CHIAMASI l'olio Ricino, ouero Cicino communemente olio di Cherua; anchora che poco ſia in vſo nelle ſpetiarie. Imperoche il ſeme, che chiama Dioſcoride ricino, non è altro, che la Cherua, ouero la Cataputia maggiore de gli Arabi, la quale chiama Serapione anchora Pentadattilo, come piu ampiamente nel quarto libro ſi dirà, quan-
20 *do nel proprio capitolo, ſi parlerà di tutta la pianta. Ma non preterirò però di dire, che Ricino non vuol dire altro veramente, che quelle zecche groſſe, che attaccate adoſſo à porci, à cani, à capre, & à diuerſi altri animali ſi ritrouano, liuide, & piene di ſangue. Et perche queſto ſeme in ogni ſua parte ſi raſſembra à quel ſordido animaletto, è ſtato chiamato anch'egli Ricino, tirando il nome dalla molta ſembianza, che ha con quello. Di queſto olio ſcriſſe Meſue nel trattato, ch'ei fa de gli olij, chiamandolo olio di Cherua: & oltre alle virtù aſſegnateli da Dioſcoride, diſſe, che molto ſi conuiene alle ventoſità groſſe, & che per queſto gioua à dolori di ſtomaco, di fianchi, & ſimilmente colici, vnto, beuto, & meſſo ne i criſteri.*

Olio Ricino, & ſua eſſam.

Dell'olio delle Mandorle. Cap. XXXI.

30 LO olio delle Mandorle, ilquale alcuni chiamano metopio, ſi fa in queſto modo. Togli la quarta parte d'un moggio di mandorle amare, ben monde, & ben ſecche, & con vno peſtello di legno leggiermente peſtale in un mortaio, fin che uadano in paſta, & gitta lor ſopra due hemine d'acqua calda. Laſciale poi per meza hora in infuſione, & ritornale à peſtare piu fortemẽte, & poſcia ſpremile in un uaſo, leuando con un nicchio quello che s'appicca alle dita. Aggiugni poi di nuouo alle mandorle ſpremute vna hemina d'acqua, & come ſaranno bene abbombate, fa una altra volta il medeſimo. Ogni moggio di mandorle rende una hemina d'olio. Vale à i dolori, prefocationi, conuertioni, & infiammagioni della madrice. Gioua alla doglia della teſta, & à i dolori, ſuoni, & ſuffoli delle orecchie. Vale à i difetti delle reni, alle pietre, che ui ſi generano, al ritenimento dell'orina, alla ſtrettura del fiato, & à i difetti di milza. Toglie meſchiato con me-
40 le, radice di giglio & cera di Cipro, ouero ceroto roſado, le macchie, le ruuidezze, & le creſpe della faccia. Fortifica la viſta, & mondifica, applicato con uino, la farfarella, & le ulcere del capo, che humigano.

ESSENDO il dolce il vero ricompenſo dell'amaro, mi parrebbe veramente commettere non poco errore, ſe non aggiungeſſi l'olio delle mandorle dolci (hauendoſelo taciuto Dioſcoride) à quello delle amare, & ſe non inſegnaſſi il vero modo di farlo: & maſſimamente ſapendo eſſer queſto a i noſtri tempi in grande vſo di tutti i medici, & che pochi ſpetiali ſi ritrouano, che lo facciano realmente, & ſecondo il douere. Faſſi adunque ſecondo Meſue coſi. Toglieſi delle migliori, & piu dolci mandorle la quantità, che ſi vuole, ben monde da tutte due le ſcorze, & peſtanſi; laſciandoſi poſcia per cinque hore in luogo ben caldo. Ripeſtanſi dipoi alquanto, & portanſi al torchio, & cauaſene l'olio.
50 *Cuoceſi anchora la paſta loro in vaſo vetriato, ouero di ſtagno nel bagno, che chiamano di Maria, per alquanto ſpatio di tempo, & poſcia coſi calda ſi porta ſotto al torchiello, & cauaſene l'olio piu abondantemente. Tritanſi anchora le mandorle ben monde, & mettonſi ne i ſacchetti, inuolti in piu doppi di panni, ſotto l'arena, ouero cenere calda: & come ſon ben calde, ſe ne ſpreme fuori l'olio. Ma i noſtri ſpetiali ſenza mondare altrimenti le mandorle, pigliando ogni rottume delle communi, le quali ſempre ſon meſcolate con qualcuna delle amare, dopo che le han peſte aſſai groſſamente, le mettono in vn vaſo di rame ſopra al fuoco, & le ſcaldano di tal ſorte, che quaſi l'arroſtiſcono, & ſe non fuſſe, che pur lo ſbruffano con un poco d'acqua, del tutto s'abbruſtolarebbero: & coſi poſcia lo portano ſotto al torchiello à cauar l'olio, ilquale il piu delle volte puzza tanto d'abbruſtolato, che offende con non poca nauſea il guſto, & l'odorato, non accorgendoſi, che per riſparmiar fatica, peruertiſcono tutta la ſua virtù lenitiua, & pettorale. Imperoche peſtando le mandorle ſenza mondare, viene à prendere l'olio nell'abbruſtolarſi le mandorle la natura del*
60 *guſcio, ilquale è ſtittico, ſecco, aſpro, & ſcabroſo. Il che parimente gli accreſce, quello arroſtire le mandorle nello ſcaldare. Al che hauendo hauuto auuertenza il peritiſſimo Meſue, volſe, che à fare l'olio buono delle mandorle dolci, ch'elle fuſſero*

Olio di mãdorle dolci.

ben

ben monde, & che postia si scaldaßero con un certo caldo soaue, lento, & piaceuole, come in diuersi modi qui di sopra s'è scritto. Ha questo olio, quando si fa diligentemente, virtù molto lenitiua. & imperò, beuutone il peso di quattro oncie, lenisce il corpo à i costipati, l'asprezza della gola, del polmone, & di tutte le parti esteriori, & humetta tutte le durezze, & siccità delle membra, & delle giunture: & imperò conferisce molto à gli hetici. Ingraßa, & moltiplica il seme: & applicato gioua à i dolori della madrice, & della vescica, meßoui con siringa. Quello delle mandorle amare è in tutte le sue operationi molto piu efficace del dolce. Et imperò per prouocare le pietre delle reni, per tor uia i dolori delle membra interiori causati da ventosità grossa, è veramente piu valoroso. Apre oltre à cio le oppilationi, & caccia beuto i vermini del corpo.

Virtu dell'olio di mandorle.

Dell'olio Balanino. Cap. XXXII.

FASSI l'olio Balanino nel medesimo modo, che quello delle mandorle. Leua questo le macchie del viso, le lentigini, i quosi & le cicatrici nere. Solue il ventre. nuoce allo stomaco. Distillasi utilmente insieme con grasso d'oca nell'orecchie per li dolori, per il suono, & per li susuli di quelle. Fannosi nel medesimo modo l'olio di sisamo, & quello delle noci. hanno la medesima virtù, che'l balanino.

Olio Balanino & sua essam.

L'OLIO Balanino, il quale si fa della Ghianda vnguentaria, si chiama appreßo à i profumieri, & spetiali olio di Ben, per chiamarsi cosi da gli Arabi il frutto, onde egli si spreme, come ampiamente diremo nel processo di questo, al quarto libro, quando quiui nel proprio capitolo si parlerà della Ghianda vnguentaria, chiamata da i Greci Mirobalano. In questo medesimo modo scriße Mesue l'arte di fare il suo; dicendo eßer questo astersiuo, mondificatiuo, & aperitiuo dell'oppilationi. Vuto risolue le scrofole, & le posteme dure: gioua à i difetti frigidi della milza, & del fegato, & conferisce allo spasimo, & altre malattie de nerui frigide, & à i dolori delle giunture. Ha questo olio questa proprietà, che inuecchiandosi non diuenta nieto, ne rancido. & imperò i profumieri per incorporare le misture, che per profumare guanti, & altre cose di muschio, ambra, zibetto, & altri soaui odori cõpongono insieme, non adoperano altro olio che questo. Onde nõ è marauiglia, se il frutto, da cui si caua questo olio, fuße da gli antichi chiamato Ghiãda vnguẽtaria. Auẽga che solo il suo liquore sia il piu atto, & il frequentato nelle misture de gli vnguenti pretiosi & odoriferi. Scriße medesimamente Mesue, che quello del Sisamo si facea nel medesimo modo, che quello delle mandorle, mondandolo prima, & poscia pestandolo, & spremendolo con quel medesimo artificio. Et secondo che egli afferma, ingraßa il corpo, moltiplica il seme, lenisce l'asprezze, & maßime della gola, rischiara la uoce, & mollifica le posteme dure. Entra poscia l'olio del Sisamo in molte cõpositioni d'olij, che sono in vso nelle spetiarie. Quello delle noci non ritrouo, che sia in vso nella medicina: ma ben so che in Lombardia per la carestia, che hanno di quello delle oliue, lo brusciano vsualmente nelle lucerne, come anchora fanno coloro che attendono à sparmiare; percioche non si consuma cosi presto, come quello delle oliue. I dipintori stimano piu questo, che quello di seme di lino: perche mantiene meglio i colori nella natiua viuacità loro.

Olio di Sisamo

Olio di Noci.

Dell'olio del Hiosciamo, del grano Gnidio, del Cartamo, del seme del Raphano, del Melanthio, & di quello della Senape. Cap. XXXIII.

LO olio del Hiosciamo si fa cosi. Prendesi il seme secco nuouo, & bianco, & pestasi, & abbombasi d'acqua calda, come dicemmo nell'olio delle mandorle. Portasi poscia al sole, & le parti sue, che di sopra si seccano, si incorporano continuamente nella massa. Fassi cosi in fino à tanto che diuenta nero, & comincia à puzzare. Spremesi poscia, & colato, si ripone. Conferisce à i dolori delle orecchie, & mettesi ne i pessoli, oue sia bisogno di mollificare. Fassi similmente l'olio del grano Gnidio mondato. Beuuto purga il corpo. Nel medesimo modo si caua quello, che si chiama Cnicino, il quale ha la medesima virtù di quello, che si fa del grano Gnidio, benche manco sia efficace. Questa medesima regola si tiene anchora in far quello del seme del Raphano: conueneuole à coloro, che per lunga malattia diuentano pidocchiosi. Leua l'asprezza della pelle della faccia, & vsanlo quelli d'Egitto per condimento delle uiuande loro. Il Melanthino tanto vale, quanto il raphanino, & fassi nel modo medesimo. Quello della Senape si fa cosi. Tritasi il seme, & abbombasi d'acqua calda, & aggiontoui dell'olio, si spreme, & vale, vngẽdosene, alle doglie vecchie, & tira à se gli humori già ragunati in qualunque parte del corpo.

L'Olio del Iusquiamo (imperoche cosi si chiama il Hiosciamo nelle spetiarie) anchora che appreßo à poche persone sia in vso, nondimeno per leuare ogni dolore, oue gli altri rimedij non giouano, è solennissimo rimedio in qual si uoglia parte del corpo: & maßimamente nelle calde posteme de i membri genitali, tanto de i maschi, quanto delle femine. Vale aßai ne i dolori acutissimi delle orecchie, destillatoui dentro con castoreo, ò con zafarano. Probibisce la gonorrhea vngendosene le reni, & i testicoli: & i mestrui rossi, & bianchi delle donne meßo nella madrice con pessoli, & vntone il filo della schena. Vale efficacemente à i dolori, & infiammagioni delle mamelle. & tenuto in bocca tepido à i dolori de denti: & probibisce piu, che ogni altra cosa, il rinascere de i peli, meschiato però con diuersi altri

Olio di Hiosciamo, & sua uirtu.

semplici,

semplici, di modo che vngendo i luoghi, onde si sono cauati i peli, spesse volte non gli lascia rinascere per tutto uno anno intero. Ma io nel fare il mio tengo uno altro ordine assai differente da quello di Dioscoride, in questo modo. Prendi buona quãtità di seme di hiosciamo nuouo, & pestalo molto bene, & mettilo in vn vaso di stagno, ò di vetro, che sia alquãto abbombato con acqua vite, & poscia metti il uaso in bagno d'acqua calda un giorno, & vna notte: cauala poscia fuori, & cosi caldo mettilo sotto al torchio in vn sacchetto, & cauanè fuori l'olio. Quello, che si fa del grano Gnidio, ilquale chiamano i villani pepe montano, spesse volte adoperato da loro per purgarsi, come cosa veramente conueniente à i loro stomachi, non s'usa, per esser cosa molto violenta nel suo operare. Vsano i villani per purgarsi il seme, senza consiglio de medici, onde interuien loro spesso la morte. Ma il Cnicino, che si caua del seme del Cartamo, secondo che recita Mesue, beuuto vale all'hidropisie, alle oppilationi, & à i dolori tanto stomachali, quanto colici generati da ventosità. Gioua marauigliosamente à gli stretti di petto, & à schiarire la voce. Solue beuuto la flemma tanto per vomito, quanto per la via del corpo. Quello, che si fa del seme del Raphano, & parimente del Melanthio, non s'usa, ne manco s'usa quello della Senape, anchora che piu volte l'habbia fatto io, quantunque non senza lagrime, tanta è la acutezza del fumo, che lascia nello spremerlo. Accompagnasi alle volte con olio di pistacchi, & vngesene i testicoli à coloro, che sono deboli al coito.

Olio di grano Gnidio.

Olio cnicio.

Olio di seme di raphano, & di melanthio.

Dell'olio di Mirto. Cap. XXXIIII.

IL modo di fare l'olio del Mirto è cosi. Toglionsi le piu tenere foglie del mirto nero saluatico, ouero del domestico, & pestansi, & cauasene il succo: co'l quale si meschia il pari peso d'olio omphacino. & fassi cuocere insieme à fuoco di carbone, ricogliendo poi l'olio, che nuota di sopra. Fassi anchora piu facilmente in questo modo. Cuoconsi in olio, & acqua ben peste le foglie piu tenere del mirto, & ricogliesi poscia l'olio, che nuota. Alcuni priuatamente lo fanno al sole, mettendo le foglie del mirto à macerarsi nell'olio: & sono anchora de gli altri, che prima danno corpo all'olio con gusci di melagrani, cipresso, cipero, & squinantho. Il piu efficace è quello, che amareggia al gusto, che è olioso, & grasso di liquore, verde, & trasparente, & che rispira di mirto. Costrigne l'olio mirtino, & indura: & imperò si meschia con le medicine, che cicatrizano. Vale all'vlcere del capo, che humigano, alle cotture del fuoco, & alle bolle, che vengono per la persona. E' buono alle fracassature delle membra, alla sarfarella del capo, alle fessure, & posteme del sedere, & alle gionture smosse. Prohibisce il sudore, & gioua a tutte quelle cose, che hanno bisogno d'essere strette, & condensate.

COSTVMASI di fare l'olio Mirtino, quasi in tutte le spetiarie della Italia, non con le foglie tenere del mirto, secondo la dottrina di Dioscoride; ma con i frutti, non osseruando il debito modo. Imperoche pestando le bacche del mirto, l'infondono poscia in olio, & uino nero, facendolo bollire, per ispedirsi piu presto, in vn vaso di rame à fuoco di carboni, insino à tanto che del tutto si consumi il vino. leuanlo poscia dal fuoco, & colanlo, & serbanlo, non hauendo auertenza, che Mesue, & ancho Giouanni da Santo Amando, da i quali gli spetiali han cauato i loro Luminari, uogliono, & comandano, che si faccia nel bagno di Maria, & con olio omphacino, & non col commune, che si fa delle oliue mature, come fu anchora l'intentione di Dioscoride. Il che quanto importi à farlo virtuoso, & efficace, me ne rimetto al sano giuditio di coloro, che bene intendono quanto sia differente l'operatione del bagno, da quella de i carboni, ilquale per la troppa violenza brusciando, fa esibalare ogni virtù. Ma perche per uniuersale beneficio de gli huomini (come fino dal principio promessi di fare) non uoglio mancare di far conoscere gli errori, che giornalmente si commettono; però dico, che tutti gli olij, che s'adoperano nelle spetiarie (eccetto quelli, che da gomme, ò d'altri materiali si cauano per lambico) si douerebbero fare in uasi di uetro, ò almanco di stagno, nel bagno di Maria, lasciandoueli dentro almanco lo spatio di tre giorni per uolta, anchora che standoui piu, non lor potrebbe se non giouare. Oltre à questo per fargli piu uirtuosi, douerebbonsi dopo i tre giorni, spremere i materiali loro, aggiungendouene poi de gli altri freschi, & tornandoli poscia al medesimo bagno per il pari spatio di tempo. & cosi fare tante uolte, che fussero assai uirtuosi. Ma la troppa cupidità di uolere abbracciare ogni cosa, & il uoler fare piu di quello che si puo, & che si dourebbe, per guadagnare assai, & empire la cassa della bottega, non lascia trouare, ne dispensare il tempo debito d'operare realmente ne i medicamenti à quelli spetiali, che piu alle borse loro, che alla uita de poueri ammalati sono del continouo uigilanti, & intenti. Intendendosi però, ch'io non parlo, se non di quelli, che cosi fanno. I buoni adunque perseuerino nella bontà loro, & habbiano per bene le mie ammonitioni, & i cattiui s'emendino de loro errori.

Per il che à fare un olio Mirtino, che sia ben pieno di uirtù di mirto, si fa cosi. Togliesi di frondi & frutti del mirto freschi una libra, di uino nero stittico due libre, d'olio omphacino libre cinque: & ponsi ogni cosa in un uaso di uetro, ouero di stagno ben serrato à bollire lentamente al bagno di Maria per tre giorni, & poscia cauasi, & spremesi per torchio, & ritornanuisi di nuouo altrettanti frutti ben pesti, ritornando ogni cosa, come prima, al predetto bagno, per altrettanto spatio di tempo: & cosi fassi fino alla terza uolta. Ma l'ultima uolta un dì auanti, che si caui fuori, si lascia la bocca del uaso aperta, acciochè l'humidità del uino se ne uapori, & resti l'olio solo nel uaso. Ne però si scusino quelli spetiali, che lo fanno bollire al fuoco de carboni, con dire, che cosi faceua bollire il suo Dioscoride. perche al tempo di Dioscoride non era la medicina cosi corretta & illustrata, come si uede essere à tempi nostri. Et è da pensare, che se l'arte del bagno gli fusse stata nota, che non se l'haurebbe cosi facilmente taciuto, come non se la tacquero Mesue, & de gli altri assai, liquali hanno con maggior & piu pesata diligenza ordinata & coltiuata tutta la medicina.

Olio Mirtino, & sua essamination.

Errore de gli spetiali.

Come far si debbano gli olij.

Olio Mirtino, come si faccia buono.

Dell'olio Laurino. Cap. XXXV.

FASSI l'olio Laurino, cuocendosi l'orbachelle ben mature nell'acqua. Imperoche dalla corteccia, che le circonda, rendono vna certa grassezza, laquale si spreme con le mani in una cõca, & ricogliesi. Alcuni altri, dando prima corpo all'olio omphacino con cipero, squinantho, & calamo odorato, lo cuocono insieme con foglie tenere di lauro, alquale aggiungono alcune orbachelle, insin che conoscono hauere assai odore. & altri vi mettono storace, & mirto. L'ottimo lauro à far l'olio Laurino, è quello delle montagne, & che produce le foglie piu larghe. Il migliore olio Laurino è il fresco, verde, acuto, & amarissimo. Ha virtù di scaldare, & di mollificare: apre le bocche delle uene: toglie le lassitudini. E' vtile, vngendosene, piu che ogn'altra cosa à tutti i diffetti de nerui, al freddo, che precede alle febri, à catharrhi, à dolori d'orecchie, & malattie di reni, causate da frigidità. Nientedimeno beuuto, causa grandissima nausea.

Olio laurino.

HA Mesue vn'altro modo di fare l'olio Laurino, ma però poco differente da questo. Et imperò, per non essere cosa di molta importanza, la lascio da parte, per saper io oltre à questo anchora, che l'olio Laurino, che s'adopera nelle spetiarie, non lo fanno gli spetiali, ma lo comprano fatto da coloro, che ricolta gran quantità d'orbachelle, ne fanno l'arte del cauarlo. Mesue, oltre alle virtù assegnateli da Dioscoride, lo lodò à i dolori del fegato, & alla hemigranea, che vengono per causa fredda, à dolori di stomacho, colici, di madrice, & di milza.

Dell'olio del Lentisco, & del Terebintho. Cap. XXXVI.

NEL modo che si fa l'olio laurino, si fa medesimamente anchora quello del Lentisco, cauandolo dal suo frutto, quando è maturo, & dando corpo all'olio, come fu detto del laurino. Sana questo la rogna de cani, & de gli altri animali quadrupedi. E' vtilissimo ne pessoli, nelle medicine delle lassitudini, & in quelle della lepra. Prohibisce il sudore. Ne si fa altrimenti quello del Terebintho, ilquale rinfresca, & costrigne:

Modo di far l'olio di Lentisco.

FASSI l'olio del Lentisco in piu luoghi in Toscana, & massime nel Contado nostro di Siena. Fassi nell'Helba, & in Giglio, isole del mar Tirrheno, & non molto lontane dalle nostre maremme, in questo modo. Prendono buona quantità di frutti di Lentisco, stati prima ricolti alquanti giorni, & pongonli poscia à bollire in acqua à lento fuoco, & come cominciano à crepare, li pongono sotto al torchio in certi sacchetti, & cauanne fuori l'olio, come intendo, che si fa parimente in alcune altre isole dell'Adriatico, senza dargli compagnia d'altro olio: imperoche per se stesso ne fa assai. Credonsi uniuersalmente i paesani, doue egli si fa, che à vsarlo ne i cibi sia valoroso rimedio à far buona uista. Ma io l'ho spesso usato con non poco giouamento nella disenteria, non però dandolo à bere, ma mettendolo ne cristeri, & ungendone il corpo. Lodollo assai Galeno nel V. libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, alle gengiue infiammate, & ancho alla lingua, ritenendolo in bocca.

Olio di Terebintho.

Quello, che si fa de frutti del Terebintho, liquali chiamano gli Arabi Grani uerdi, non si porta, ch'io sappia, in Italia: & imperò non s'usa. Di questo parlando il Manardo da Ferrara nella prima epistola dell'ottauo libro, si marauiglia, che Dioscoride dicesse, che habbia egli virtù d'infrigidare: per dire egli poscia nel cap. del Terebintho, che'l suo frutto ha virtù di scaldare. Et imperò tiene egli, che questo testo sia corrotto, & mendoso, & proualo, per hauere trouato vn Dioscoride, oue solamente è notato il modo di far l'olio, senza esserui delle virtù sue memoria alcuna. Ha questo, come afferma Mesue, uirtù di saldare le ferite, & conferisce allo spasimo, al tiro, & alle durezze de nerui, & mettesi molto frequentemente ne gli impiastri.

Dell'olio Masticino. Cap. XXXVII.

FASSI l'olio Masticino del mastice trito. ilquale conferisce à tutti i difetti della madrice. Scalda temperatamente, mollifica, & costrigne. E vtile alle durezze, & flussi dello stomaco, & alla disenteria. Monda la faccia da ogni macchia, & fa bellissimo colore. L'eccellente si fa nell'isola di Chio.

Errore de gli spetiali.

MOLTO breuemente se ne passò Dioscoride nello scriuere il modo di far l'olio di Mastice; dicendo solamente, che si faceua co'l mastice trito, senza insegnarne il modo di farlo. Gli spetiali d'hoggidì per la maggior parte, hauendosi dimenticato, che Mesue vuole, che si faccia in bagno di Maria, fanno bollire il mastice in olio commune, & uin bianco sopra à i carboni, fino che si consumi tutto il vino. Ma io l'ho fatto alcune uolte molto eccellente per lambico di uetro.

Della compositione de gli vnguenti. Cap. XXXVIII.

PERCHE gli vnguenti sono vtili in alcune malattie, ò in mescolarli con i medicamenti, ò in vngersene, ò in odorarli; pensiamo douersi d'essi conseguentemente trattare. & imperò nel prouarli bisogna, che il naso sia giudice, se respirino l'odore di quelle cose, di cui si cõpongono.

Queſto è veramente l'ottimo giudicio, come che in alcuni non ſi poſſa oſſeruare, per alcune coſe, che vi ſi mettono, le quali auanzano d'odore tutte l'altre, come in quel dell'amaraco, del zaffarano, del fiengreco, & alcuni de gli altri, li quali ſolamente ſi prouano, & ſi conoſcono per pratica.

Dell'unguento Roſado. Cap. XXXIX.

QVELLO delle Roſe ſi fa coſi. Toglie cinque libre & otto oncie di ſquinantho, d'olio due libre & cinque oncie: peſta, & infondi in acqua, & cuoci, meſchiando continuamente: & come l'haurai colato, mettilo con mille roſe bene aſciutte dall'humidità, in uenti libre & cinque oncie d'olio, & poſcia per un dì con le mani, prima unte d'odorato mele, ſpeſſe uolte meſchiale, leggiermente ſtringendole, & laſcia coſi per tutta una notte, dipoi ſpremilo: & come ſarà andata al fondo la reſidenza, traſportalo di quel vaſo in un'altro, che ſia bene abbombato di mele, & ſerbalo. Tolte dipoi quelle roſe ſpremute in vno altro vaſo, gittagli di nuouo ſopra del medeſimo olio ſpeſſito otto libre & tre oncie, & ſpremile un'altra volta, & coſi haurai il ſecondo, & ſe tu uorrai fare il terzo, & il quarto, infondigli uolta per uolta l'olio, & premilo. Ma quante volte tu lo ſarai, tãte uolte ſi debbono vngere i uaſi di mele. Oltre à queſte, ſe tu vorrai far la ſeconda infuſione, metti nell'olio, che fu ſpremuto prima, il pari numero di roſe freſche, aſciutte da ogni humidità, & meſchiandole con le mani unte di mele, ſpremile, coſi facendo in fino alla terza, & quarta volta. & ogni volta, che tu'l tornarai à fare, mettigli di per dì nuoue roſe, tagliando lor prima uia quel poco di bianchetto, che hanno le foglie loro nella radice: percioche coſi ſarà più efficace. Faſſi coſi fino alla ſettima infuſione, & non piu. Ma biſogna però, che'l torchiello ſia unto di mele, & che l'olio ſia ben ſeparato dal ſucco delle roſe. Imperoche ogni minima parte, che ve ne rimanga, corrompe tutto l'unguento. Alcuni altri prendono le ſole roſe, leuatone quel poco di bianco dall'eſtremità inferiore, al peſo di ſei oncie, & le ſommergono in un ſeſtario d'olio, & pongonle al Sole, & laſciatole coſi otto giorni, reiterano l'infuſione tre volte fino allo ſpatio di quaranta dì, & poi lo ripongono. Sono altri anchora, che danno prima corpo à l'olio cõ calamo odorato, & con aſpalatho, & altri vi meſchiano anchuſa per dargli colore, & ſale, accioche non ſi corrõpa. Ha uirtù d'infrigidare, & di coſtrignere: è vtile nelle fomentationi, & ne gli empiaſtri. Beuuto, ſolue il corpo, & ſpegne gli ardori dello ſtomaco. Riempie le vlcere profonde, & mitiga le malefiche, & malageuoli da ſaldare. Vngonſene l'vlcere del capo, che humigano, & le calde puſtole di quello. Applicaſi vtilmente a dolori di teſta nel principio del male. Tenuto in bocca, & lauandoſene gioua al dolore de i denti. È efficace, vngendoſene, alle durezze delle palpebre. Faſſene criſteri per l'ulcere delle interiora, & per lo prurito della madrice.

CHIAMA Dioſcoride Olij tutti quelli, che ſenza aggiugnerli altro olio, ſi cauano ò da frutti d'alberi, ò da ſemi, ò da ragie & liquori, che diſtillano da gli alberi: & chiama poſcia vnguenti tutti gli altri, che ſono compoſti, d'olio, & d'altri materiali, come qui nel Roſado, & ne gli altri, che ſeguitano, manifeſtamente ſi comprende. Et però quelli ſono chiamati olij, i quali ſono ſemplicemente fatti: & vnguenti tutti quelli, nelle cui compoſitioni entrano uarij & diuerſi medicamenti; tutto che queſti ſuoi vnguenti non ſiano altro, che olij. Et imperò trattando dell'olio Galeno al VI. delle facultà de ſemplici, coſi dicena. Debbonſi per le ragioni già dette conoſcere l'altre ſpetie de gli olij, li quali equiuocando, chiamano alcuni vnguenti, come il roſado, quello delle mele cotogne & de i gigli, & ciaſcuno altro, che ſi faccia, macerandoui dentro i fiori, frutti, germini, & foglie. Di queſti adunque ciaſcuno, che ſi prepara con coſe aromatiche, ſi chiama poi vnguento. L'olio roſado, che s'vſa hoggi nelle ſpetiarie, veramente è molto lontano da queſto di Dioſcoride, & piu preſto da reputarlo anchora migliore, che altrimenti, per il molto artificio & diligenza, che concorrono nel comporlo: quantunque pochi ſpetiali (per fuggir la fatica) lo facciano ſecondo la dottrina di Meſue il quale ne ſcriſſe piu modi con grandiſſima diligenza. Vſaſi di fare con roſe, che non ſiano del tutto aperte, quello che chiamano Roſado omphacino, parte laſciandolo nel bagno di Maria (come in altri di ſopra è ſtato detto) & parte al Sole. Et ſono di quelli, che per farlo piu efficace, lauano prima l'olio beniſſimo con acqua roſa, & fatto che u'hanno per piu ſpatio di tempo, tre ouer quattro infuſioni di quelle roſe, che ſono anchora mal'aperte, fatta l'vltima eſpreſſione, u'aggiungono del ſucco di quelle roſe mal mature, & pongõlo al Sole, per piu, & piu giorni, & poſcia lo ſeparano, & ripongõlo. Queſto ſpegne l'infiammagioni, conforta, congrega, ſpeſſiſce, & probibiſce il corſo delle materie à i luoghi del male. Beuuto, vale alla diſenteria, & molto s'adopera nelle ferite del capo, perche molto conforta & probibiſce mirabilmente le infiammagioni. Et però molto in tal caſo è lodato da Galeno al ſecondo libro delle compoſitioni de i medicamenti ſecondo i luoghi, oue trattò egli del dolor del capo cauſato, ò per ferita, ò per caſcare. Il che diſſe parimente al X. libro delle facultà de ſemplici, trattando del ſangue di diuerſi animali.

Che differenza faccia Dioſcor. tra gli olij, & gli unguenti.

Olio roſado omphacino.

Dell'unguento Elatino. Cap. XL.

SPELASI, & poſcia ſi peſta la corteccia de i frutti della Palma nel tempo, che non è anchora ben fiorita, & meſſa coſi in un vaſo, ſi gli gitta di ſopra olio omphacino. Laſciaſi poſcia coſi ſtare tre giorni, & meſſolo poi in vna ſporta, ſi ſpreme, & riponſi in uaſo netto, & uſaſi. Toglieſi per farlo, tanta corteccia à peſo, quanto olio omphacino. Corriſponde con le virtù ſue al roſado,

sado, non però mollifica il corpo.

L'VNGVENTO *Elatino che si faceua anticamente de gusci de Dattoli à tempi nostri non è in uso.*

Dell'unguento Melino. Cap. XLI.

COMPONSI l'vnguento Melino in questo modo. Togliesi un congio d'olio, & meschiasi con dieci sestari d'acqua, & aggiugneuisi tre oncie di corteccia di palma pesta, & una oncia di squinantho. Lasciansi tutte queste cose in infusione per un giorno, & poscia si cuocono, & colasi l'olio in un vaso di larga bocca, oue messa di sopra vna graticola fatta di canne, ouero vna stoia rada, ui si pongono di sopra le mele cotogne, & coperto con un panno, tanto vi si lasciano, che l'olio tiri à se la uirtù loro. Inuolgono alcuni altri le mele cotogne per meglio conseruar loro l'odore infra certi panni per ispatio di dieci giorni, & poi lasciandole in macera due giorni nell'olio, lo spremono, & ripongonlo. Ha questo olio uirtù d'infrigidare, & di costrignere. Conferisce all'vlcere della rogna, alle serpiginose, alla farfarella, & alle bugance. Vale applicato vtilmente all'vlcere della madrice. Messo ne i cristeri, ferma il flusso dell'orina, & prohibisce il sudore. Beesi vtilmente contra alle cantarelle, bupresti, & bruchi de pini. Quello piu si loda, che piu rispira l'odore delle mele cotogne.

Olio di mele cotogne nell'uso.

L'OLIO *delle Mele cotogne, che s'vsa nelle spetiarie, si fa co'l frutto non ben maturo, tagliato in pezzuoli nell'olio omphacino, & posto al Sole con buona quantità anchora del suo succo, & poi al bagno di Maria, reiterandole le infusioni, come in molti altri di sopra ampiamente s'è dimostrato. Ma quello, che era in vso appresso a gli antichi chiamato Melino, s'aromatizaua, come nel presente capitolo si vede, con diuerse cose odorate.*

Dell'unguento Enanthino. Cap. XLII.

PRENDESI il fiore della Lambrusca nel tempo, che piu respira d'odore: & come è alquanto suanito, si mette nell'olio omphacino, & muouesi, & meschiasi: & lasciatolo riposare due dì, si spreme poscia, & si ripone. Ha virtù costrettiua, & corrisponde nelle virtù sue à quel delle rose; ma non però mollifica, ne solue il corpo. L'ottimo è quello, che piu respira odore di fiori di Lambrusca.

L'VNGVENTO *de i fiori della Lambrusca, il quale chiamarono gli antichi Enanthino, non ricerca altra annotatione, per essere qui chiarissimo il modo, che si dee tenere à comporlo.*

Dell'unguento Telino. Cap. XLIII.

TOLGONSI cinque libre di fiengreco, una di calamo odorato, & due di cipero: & mettesi tutto in macera in noue libre d'olio per sette giorni, meschiando ogni dì tre volte, & poscia si spreme, & si ripone. Alcuni altri, in cambio del calamo, ui pongono il cardamomo, & per il ciperо il xilobalsamo. Altri per auanti spessiscono l'olio con queste cose, & mettendoui poi in infusione il fiengreco, lo spremono. Ha uirtù di mollificare, & di maturare le posteme. Conuiensi particolarmente á tutte le durezze de secreti luoghi delle donne. Applicasi per di sotto alle donne, che stentano a partorire, quando mandata prima fuori l'humidità, s'asciugano i luoghi loro: Gioua all'enfiagioni del sedere, & mettesi ne i cristeri, che si fanno per le forze dello spremere, che vengono nelle pondera. Mondifica la farfarella, & l'vlcere del capo, che humigano: & mescolato con cera vale alle cotture, & alle bugance. Leua le macchie della faccia. Mettesi ne i lisci per far splendida la faccia. Eleggesi quello, ch'è fresco, & che nõ ha grande odore di fiengreco quello che fa bella mano, & che al gusto è insiememente dolce & amaro: percioche questo è l'elettissimo.

HANNO *i Luminari delle spetiarie di mente di Rasis un'altro modo (anchora che non sia in vso) di far l'olio del Fiengreco, il qual chiamano i Greci Telino: nel quale oltre al calamo odorato, & al cipero, entrano otto oncie di elaterio.*

Dell'vnguento del Sansucho. Cap. XLIIII.

SI prende di serpillo, cassia, abrotano, fior di sisembro, foglie di mirto, & di sansucho vguale portione: ma però in tanta quantità, quanta discretamente si pensi, che possa bastare. Pestasi poi ogni cosa insieme, & infondesigli di sopra tanto olio omphacino, quanto richiede la virtù delle cose, che ui s'infondono. Lasciansi cosi queste cose quattro giorni, & poscia si spremono: & di nuouo ui si rimette il pari peso di ciascuna di quelle cose fresche, & lasciateuele per altretanto

tanto dl spatio, si spremono: imperoche cosi si fa piu virtuoso. Bisogna per ciò eleggere quel sansucho, che nel verde nereggia, che ben respira d'odore, & che al gusto è mediocremente acuto. Ha virtù di scaldare, & di diseccare: è acuto. Conuiensi alle conuersioni, & alle oppilationi de luoghi delle donne: prouoca i mestrui, le secondine, & il parto: vale alle prefocationi della madrice: mitiga i dolori de lombi, & dell'anguinaglie: ma piu conferisce vsandosi con mele: imperoche indurisce i luoghi, per diuentare egli maggiormente costrettiuo. Caccia, vngendosene, le lassitudini. Meschiasi vtilmente ne medicamenti del spasimo, che ritira i nerui uerso le spalle.

Sansuchino. sansucho, & amaraco, & loro essam.

ANCHORA che vna medesima cosa sieno il Sansucho, & l'Amaraco appresso a Theophrasto, Dioscoride, & Plinio: nondimeno per hauerne Galeno, & Paolo trattato per due diuersi capitoli, & hauergli anchora assai diuersamente graduati ne temperamenti loro, hannosi veramente creduto alcuni, che altra cosa sia il Sansucho, & altra cosa l'Amaraco. Nella cui credenza gli ha fatti maggiormente cadere poscia Dioscoride, per hauere in questo suo trattato de gli vnguenti, fatto in diuersi capitoli l'unguento del Sansucho, & quello dell'Amaraco. Il che veramente non è picciolo argomento di far credere, che queste due piante fussero differenti di uirtù, & di forma. Perche se altrimenti fusse, pare che non sarebbe stato necessario à Dioscoride trattarne per due diuersi capitoli, & chiamar l'vn vnguento Amaracino, & l'altro Sansuchino. Ma per tor uia delle menti de gli huomini cosi fatti dubbij: è prima da sapere, che l'Amaraco di Galeno, & di Paolo, non è l'Amaraco, che Theophrasto, Dioscoride; & Plinio chiamarono Sansucho, ma il Maro, come tengono i piu dotti semplicisti de i tempi nostri. Percioche del Maro non fa Galeno, ne manco Paolo mentione alcuna ne i libri de semplici. Per il che si crede, che per difetto de gli scrittori sia stato corrotto il titolo del Maro in Galeno, in Amaraco, per vedersi, che nel graduarlo si confa egli assai con Dioscoride. Benche vogliono alcuni, che per l'Amaraco habbiano inteso Paolo, & Galeno, quella pianta: che nel terzo libro chiama Dioscoride Parthenio; per esser chiamata anchora da molti Amaraco. Del che pare che dia vero indicio il non hauere in altro luogo del Parthenio; trattato Galeno, ne Paolo. La quale opinione non è veramente del tutto da essere reprobata. Oltre à questo, quantunque n'hauesse Dioscoride trattato per due capitoli; non osta per questo, che non possano essere vna medesima cosa l'Amaraco, è'l Sansucho. Imperoche due cose possono hauere indutto Dioscor. à cosi fare. La prima è, che se ben si riguarda alle compositioni dell'vno, & dell'altro, veramente molto piu odorifero; & piu pretioso sarà giudicato l'Amaracino, che'l Sansuchino. Et imperò per non volersi egli tacere vno si nobile vnguento, & parendogli, che per la nobiltà sua meritasse particolare descrittione, per dimostrare differenza di bontà, & acciòche si conoscesse l'eccellente dal manco buono, uariò il nome, & non volse chiamare Sansuchino, ma Amaracino. Imperoche se ambidue si fussero chiamati d'vn nome medesimo, non si sarebbe poscia saputo distinguere qual fosse di loro stato piu eccellente. La seconda causa che indusse Dioscoride à chiamare l'vno Sansuchino, & l'altro Amaracino è, perche in Cizico, come si legge in questo al proprio capitolo nel terzo libro, il Sansucho si chiama Amaraco, donde questo vnguento si porta elettissimo: & per esser cosi da i Ciziceni ottimi compositori di quello, chiamato secondo il loro costume Amaracino, non volse Dioscoride cambiargli altrimenti il nome, ma lo lasciò in quel proprio, che egli da Cizico s'hauea riportato.

Opinione d'alcuni.

Dell'olio del Basilico. Cap. XLV.

FASSI l'olio del Basilico, come quello del ligustro, in questo modo. Prendi uenti libre d'olio, & vndici & otto oncie di foglie di basilico, & lasciale vn giorno, & vna notte in macera, & poi spremilo, & riponlo, & come haurai cauato del colatoio le cose spremute, rinfondile nella medesima quantità d'olio, & ispremile, che haurai cosi il secondo. Non si fa il terzo: imperoche'l basilico non lo patisce. Togli di poi la medesima quantità di basilico fresco, & ritornauelo ad infondere, come dicemmo nel rosado, & come vi sarà stato in infusione il pari spatio di tempo, ripremilo di nuouo, & riponlo. & se tu'l vorrai fare tre, ò quattro volte, infondiui ogni uolta del basilico nuouo. Puossi fare d'olio omphacino, ma l'altro modo è migliore. Tanto puo questo, quãto quello del sansucho, ma non è tanto efficace.

Dell'unguento dell'Abrotano. Cap. XLVI.

A FARE l'vnguento dell'Abrotano, si tolgono noue libre & cinque oncie di quello olio odorifero, che si prepara per fare il ligustrino, & infondonuisi dentro otto libre di foglie d'abrotano per spatio d'un giorno, & d'una notte, & poi si spreme, & volendosi serbare in lungo, se ne cauano le prime foglie, & ui se n'infondono delle nuoue, & poscia si spreme. Scalda, & gioua alle oppilationi, & durezze della madrice. Prouoca i mestrui, & le secondine.

Dell'unguento dell'Anetho. Cap. XLVII.

TOLGONSI à far l'unguento dell'anetho otto libre & noue oncie d'olio, & undici & otto oncie di fiori d'anetho, lasciasi tutto in macera per un giorno: premesi poscia con le mani, & serbasi. Ma volendosi fare d'vn'altra infusione, ui si ritornano similmente nuoui fiori d'anetho. Mollifica, & apre i luoghi secreti delle donne, & conuiensi al tremore, & al freddo, che uiene

nel principio delle febbri periodiche, scaldando, & ricreando dalle lassitudini: & giova à i dolori delle gionture.

Dell'unguento de i Gigli, il qual chiamano Susino. Cap. XLVIII.

IL Susino, il quale chiamano altri di Gigli, si fa cosi. Tolgonsi noue libre & cinque oncie d'olio, cinque libre & tre oncie di calamo odorato, & cinque oncie di mirrha. Pestansi tutte queste cose, & maceransi in uino odorifero, & cuoconsi: & come è colato l'olio, vi s'aggiungono tre libre & meza di cardamomo pesto, bene abbombato prima d'acqua piouana: & lasciatouelo dentro a macerarsi, si spreme. Dopo questo, tolgonsi tre libre & meza di questo olio cosi spessito, co'l quale in una tinella assai larga, & poco cupa s'infondono mille gigli sfogliati, & dipoi con le mani unte di mele si mescola, & lasciasi cosi riposare per un giorno, & una notte, & poscia la mattina se ne spreme l'olio in un uaso. Ma subito bisogna separarlo dall'acqua, che insieme con lui se ne spreme fuori: imperoche egli non tolera di star meschiato con l'acqua tanto tempo, come fa il rosado: perche scaldandosi per se stesso, bolle, & si corrompe. Per il che per ben separarlo, si muta spesso d'vn naso in un'altro unto di mele, & spargesigli sopra sale trito, & separasi diligentemente dal fondaccio, ch'ei fa. Oltre à questo si ripigliano quelle cose odorifere, ch'auanzarono della espressione, & trasportatole in vna tinella, si gli rigetta di sopra il pari peso del medesimo olio odorato; & aggiuntoui dieci dramme di cardamomo pesto, si mescola con mano ogni cosa diligentemente, & in breue spatio, si spreme, purgando sempre l'olio, che se ne caua. Infondonsi la terza volta le cose medesime, & aggiuntoui cardamomo; & sale, si mescolano con le mani unte di mele, & spremonsi. L'ottimo è il primo: & il secondo, il secondo in bontà: il manco buono è il terzo. Oltre à questo piglinasi di nuouo mille gigli sfogliati, & rinfondesigli sopra l'olio, che fu spremuto prima, facendo sempre, come fu fatto al primo, mettendoui il cardamomo, & spremendolo. Il che si dee fare anchora nei secondo, & nel terzo. Ma tanto piu si gli accresce di virtù, quante piu volte si gli infondono nuoui gigli. Finalmente quando si conosce essere perfetto, si gli aggiugne per ciascuna compositione settanta due dramme di mirrha elettissima, settanta cinque di cardamomo, & dieci di croco. Alcuni, tolto il pari peso di croco, & di cinnamomo ben pesto, & stacciato, il mettono con acqua in vn vaso, & infondongli di sopra l'olio della prima compositione, & lasciatouelo stare alquanto, lo separano poscia dall'acqua, & mettonlo in alcuni piccioli vasi asciutti, & impolverati per tutto di mirrha, & di gomma, & abbombati d'acqua, di croco: & di mele: fanno poscia il medesimo nella seconda, & terza espressione. Fannolo alcuni semplicemente d'olio balanino, de gigli, ò di qual si voglia altro olio. L'ottimo è quello, che si fa in Phenice, & in Egitto: ma quello piu si loda, che piu respira dell'odore de gigli. Scalda, mollifica, & apre le oppilationi, & le infiammagioni della madrice: & uniuersalmente è utilissimo à i difetti della donne. E buono all'ulcere della testa, che humigano, alle calide posteme, à i quosi della faccia, & alle farfarella del capo. Leua i segni delle batiture, & spegne quelli delle cicatrici, ritornandogli nel suo colore. Smagrisce: & beuuto purga la cholera per disotto: pronoca l'orina, ma nondimeno nuoce allo stomaco, & fa gran nausea.

QUESTO, che si fa de Gigli, quello del Basilico, dell'Abrotano, & dell'Anetho, essendo le compositioni loro assai ben chiare, non hanno veramente bisogno d'altre particolari annotationi. Ma parmi che il testo del Susino sia in piu luoghi corrotto, non però per colpa dell'autore, ma de gli scrittori.

Dell'unguento del Narcisso. Cap. XLIX.

SPESSISCESI l'vnguento del Narcisso in questo modo. Prendonsi settanta libre & cinque oncie d'olio lauato, & libre sei & due oncie d'aspalatho. Pestasi l'aspalatho, & macerasi in tanta acqua, quanto è la terza parte di tutto l'olio, & cuocesi ogni cosa insieme. Cauasene poi l'aspalatho, & ui si metteno cinque libre, & otto oncie di calamo odorato, & insieme con un pezzo di mirrha si pestano, si stacciano, & si abbombano con vino vecchio odorato; & meschiato poi ogni cosa insieme, si cuoce: & come ha bollito assai, si leua dal fuoco: & come è freddo l'olio, si cola. Tolgonsi dipoi assaissimi fiori di narcisso, & mettonsi in un vaso, & infondesegli di sopra l'olio per due giorni, come fu detto in quello, che si fa de i gigli. Mescolasi, spremesi, & trasportasi di vaso in vaso, accioche ben si purghi dal fondaccio; percioche altrimenti si guasta. Vale per mollificare le durezze, & aprire l'oppilationi de i luoghi feminili, ma causa dolore di testa.

TROVANSI alcuni testi, che nella compositione di questo vnguento, comandano, che l'aspalatho si cuoca solo nella terza parte dell'olio. Ma parmi il sentimento dell'altro assai migliore: percioche superfluo sarebbe stato pigliare settanta libre d'olio per far questa compositione, & non volerne poscia mettere in opera altro, che la terza parte. Era dismesso l'uso del comporre l'vnguento del fiore del Narciso fino al tempo di Plinio, come disse egli espressamente al primo capitolo del decimo terzo libro della sua naturale historia.

Dell'unguento

Dell'vnguento Crocino. Cap. L.

NEL fare l'unguento del Zaffarano, si spessisce l'olio co'l pari peso, & la pari misura di tutte quelle cose, che su detto nell'unguento de i gigli: & tolgonsi di questo tre libre & meza, & otto dramme di zaffarano, & per cinque giorni si meschiano spesse uolte ogni di insieme. Colasi poscia il sesto giorno tutto l'olio puro, & aggiugnesi à quel medesimo zaffarano il pari peso d'olio, & meschiasi per tredeci giorni: & aggiuntoui quaranta dramme di mirrha pesta, & ben stacciata, si meschia in una pila quanto basta, & si ripone. Sono alcuni altri, che lo fanno con l'olio, che s'aromatiza d'odori per fare l'unguento ligustrlno. Quello piu si loda, che rispira maggiormente d'odore di zaffarano, & questo pin s'usa nella medicina. Il secondo è quello, che piu rispira di mirrha. Ha l'unguento Crocino uirtù di scaldare: prouoca il sonno, & imperò ungendone il naso à iphrenetici, & parimente il capo, lor gioua.. Matura le posteme, mondifica le ulcere. Gioua alle oppilationi, & alle durezze de i luoghi delle donne, & alle ulcere maligne di quelli, meschiandolo con cera, zaffarano, midolla, e'l doppio peso d'olio. Matura, mollifica, inhumidisce, & lenifica. Vngesi con acqua à gli occhi, che si cambiano in colore glauco. Sono corrispondenti à questo, l'unguento del burro, l'onichino, & quello dello stirace. Imperoche se ben sono da questo diuersi di nome, sono però di compositione, & di uirtù parimente uguali.

Dell'vnguento Ligustrino. Cap. LI.

SI PRENDE una parte d'olio omphacino lauato, & vna parte & meza d'acqua piouana: della quale vna parte s'adopera à lauar l'olio, & l'altra à macerare gli odoramenti, che vi s'infondono. Tolte adunque cinque libre & meza d'aspalatho, sei & meza di calamo odorato, vna libra di mirrha, tre libre & noue oncie di cardamomo, & noue libre & cinque oncie d'olio, s'infonde l'aspalatho prima ben pesto nell'acqna, & cuocesi nell'olio, fino al primo bollore. incorporasi poscia la mirrha con il calamo ben pesto con vino vecchio odorifero, & distinguesi poi in bocconi, liquali si mettono nel medesimo olio, trattone però prima l'aspalatho, & come hanno bollito, si leua il caldaio dal fuoco, & colasi l'olio: nel quale s'incorpora il cardamomo pesto, & ben abbombato del resto dell'acqua, sempre meschiando con una spatola senza mai ritenersi infino à tanto che sia freddo. Colasi poscia, & presone venti otto libre, s'infonde con quaranta sei libre, & otto oncie di fiore di ligustro, & come sono ben macerati, si spreme l'olio per vna sporta. & volendosi piu valoroso si gli rifonde il pari peso di fiori, che sieno freschi, & di nuono si spreme, & puossi cosi fare à beneplacito due, & tre volte: imperoche cosi facendo, diuenta del continuo piu virtuoso. Eleggesi per lo migliore quello che respirando, empie piu il naso del sno odore. Sono alcuni, che v'aggiungouo il cinnamomo. Ha virtù di scaldare, mollificare, & aprire: & gioua à i malori de luoghi secreti delle donne, & de nerui. Vale à dolori del costato, & alle rotture dell'ossa per se solo, ouero composto con cerato. Oltre à quello si mette negli empiastri, che si fanno per la schirantia, infiammagioni dell'anguinaglie, & per il tiro, che ritirando i nerui, ritorce il capo verso le spalle: & mettesi nelle medicine delle lassitudini.

Dell'vnguento Irino. Cap. LII.

TOLGONSI della corteccia de i frutti della palma libre sei, & otto oncie, & sottilmēte pesta, s'infonde in settanta tre libre, & cinque oncie d'olio, & insieme con dieci mine d'acqua, si cuoce in vn vaso di rame, fino che ben respiri d'odore: & poscia si cola in un catino ben vnto di mele. Fassi l'Irino parimente di qnesto olio ben aromatizato, mettendoui dentro l'iride macerata nell'olio spessico, come s'è detto. Ma ecci anchora di farlo un'altra compositione in questa maniera. Pongonsi in settanta libre & cinqne oncie d'olio, cinque libre & due oncie di legno di balsamo pesto, come s'è detto, & cuocesi: & cauatone poscia il legno del balsamo, vi si mettono noue libre, & dieci oncie di calamo odorato, ben pesto, insieme con vn pezzo di mirrha, abbombata di vino vecchio odorifero. Fatto questo si prendono di questo olio spessito, & aromatizato quattordici libre, & meschiasi co'l pari peso d'iride pesta, & lasciatolo macerare due giorni, & dne notti, fortemente si spreme. Ma volendolo fare piu efficace, vi si rinfonde il pari peso d'iride due, o tre uolte, & similmente macerato, si spreme. L'ottimo è quello, che non rispira altro odore, che quello dell'iride, come è quello, che si fa in Perga di Pamphilia, & in Elide d'Acaia. Ha l'vnguento Irino virtù di scaldare, & di mollificare: stirpa l'escara de cauteri: purga l'ulcere putride, & sordide. Vale à i difetti de i luoghi secreti delle donne, & similmente alle infiammagioni, & oppilationi loro. Prouoca il parto, & apre le vene hemorrhoidali. Distillasi con aceto, ruta, & mandorle amare nelle orecchie per il suono, che ui s'ode. Vale a i catarri che discendono dalla testa, & alle puzzolenti vlcere, & polipi del naso, ungendosi le nari di quello.

Beuuto

Beuuto al peso d'un ciatho, purga il ventre, uale à i dolori de fianchi, & prouoca l'orina. Fa uomitare coloro, che nõ possono, vngendosene le dita, ò altro prouocatiuo istrumento, & mettẽdolo in gola. Garzarizasi nella schirantia cõ acqua melata, & vngẽdouisi anchora è buono all asprezza della canna del polmone. Dassi à chi hauesse mangi ato cicuta, coriandolaria, & fonghi malefichi.

Auertẽze nell' vnguẽto Irino.

Quantunque il presente capitolo, per essere molto chiaro, non hauesse piu bisogno di dichiaratione, che l'habbiano hauuto i due precedenti dell'vnguent o del zaffarano, & del ligustro; nondimeno parrebbemi hauer mancato in qualche cosa, s'io non hauessi detto, che in questa compositione dell'vnguento Irino, quando si parla dell'Iride, s'intende (anchora che Dioscoride se lo taccia) della radice, & non del fiore. Imperoche nel fiore si sente piu presto odore fastidioso, & abomineuole, che grato: ma il contrario si ritroua nella radice. Et imperò è da pensare, che douendo gli vnguenti respirare odore soaue, & aggradeuole all'odorato, che delle radici dell'Iride, & non de i fiori intendesse Dioscoride. E' in oltre da credere, che doue si legge in questo capitolo, che l'ottimo Irino è quello, che si fa in Elide d'Acaia, che voglia dire in Elide d'Arcadia: imperoche nelle scritture di coloro, che sono periti di geographia, si ritroua Elide essere in Arcadia, & non in Acaia. 10

Dell'vnguento Gleucino, ouero Musteo. Cap. LIII.

Fassi semplicemente l'vnguento Gleucino, ouero Musteo d'olio omphacino, di squinantho, calamo odorato, spica celtica, spatha di palma, aspalatho, meliloto, costo, & mosto; & sepelliscesi il vaso, doue insieme si mettono gli odoramenti, l'olio, e'l vino, nella uinaccia per trenta giorni, ogni giorno mischiandolo due volte. Spremesene poscia l'olio, & riponsi. Scalda, mollifica, & risolue. Gioua al tremore, & al freddo, che precede alle febbri: & vale à i diferti de nerui, & de luoghi secreti delle donne: & piu mollifica, che ogni altra medicina, che si faccia per le lassitudini. 20

Gleucino, & sue essam.

Non è marauiglia, che Dioscoride chiamasse questa compositione d'vnguento Gleucino semplice. Imperoche se ne ritrouano d'esso altre compositioni, assai piu di questo abondanti di semplici odoriferi, come si legge appresso à Columella al I. capitolo del XIII. libro. Vero è, che anchora quella compositione (considerandosi i semplici, che v'entrano) non puo anch'ella se non manifestamente scaldare. Quantunque Plinio al IIII. capo del XXIII. libro dica espressamente, che'l Gleucino costrigne, & infrigidisce. Il che fa efficace argomento, che'l Musteo, ouero Gleucino vnguento di Plinio fosse di compositione del tutto dissimile da questo di Dioscoride, & da quello di Columella: ouero che grandemente habbia egli errato nel graduarlo ne temperamenti suoi. Fecene oltre à questo mentione al VII. capitolo del XV. libro, dicendo, che nell'vnguento Gleucino si metteua il mosto, & che con lento caldo, non come gli altri al fuoco, ma nella vinaccia si componeua, mescolando due volte il giorno. Il che non poco si viene à conformare con Dioscoride. Et però quasi pare piu, che Plinio habbia errato nel dire, che il Gleucino infrigidisce, che altrimenti. Imperoche, quantunque l'olio omphacino, con il quale si fa il Gleucino, habbia tanto del frigido (come dice Galeno) quanto del costrettino; essendo nondimeno atto à riceuere le qualità de medicamenti, che vi s'infondono, non puo essere, che messoui dentro tanti aromati caldi, come sono il cipero, il calamo odorato, la spica celtica, la corteccia de i dattoli, l'aspalatho, il meliloto, & il costo, non diuenti egli calido. Perciochè per la medesima ragione, anchor l'acqua di natura frigidissima, muta il suo temperamẽto, come testifica Galeno, & si vede per esperienza, ogni volta che se le infonde, ò se le fa bollir dentro medicamenti di natura calidi, perche anchor essa riceue facilmente le qualità de gli altri medicamenti. 30 40

Dell'vnguento Amaracino. Cap. LIIII.

Lo ottimo vnguento Amaracino si fa in Cizico d'olio omphacino, & di quello della ghianda vnguentaria, spessiti prima con legno di balsamo, squinantho, & calamo odorato: & aromatizati con amaraco, costo, amomo, nardo, cassia, carpobalsamo, & mirrha. Aggiungonui coloro, che'l vogliono fare piu pretioso, il cinnamomo, togliendo vino per bagnare i vasi, & mele per impastare gli odoramenti pesti. Scalda l'Amaracino, & prouoca il sonno, apre, mollifica, & matura, prouoca l'orina. E' inutile alle fistole, alle ulcere putride, & alle hernie acquose, dopo l'operatione del chirurgico. Fa spiccare l'escara de cauteri, & uale à quelle vlcere, che per la loro malignità, chiamano i Greci theriomata. Gioua all'orina ritenuta vngendosene il sedere: & parimente alle infiammagioni di quello, & per aprire le vene hemorrhoidali. Applicato di sotto alla natura delle donne, prouoca i mestrui, & risolueui le durezze, & le enfiature. Gioua alle ferite de i nerui, & de muscoli, messoui suso con la lana carminata. 50

Amaracino, & sue essam.

Dissesi di questo sufficiẽtemẽte di sopra nel capitolo del sansuchino. Et però nõ accade à recitarne qui altra historia. Fecene mẽtione Gal. nel li. de gli antidoti, nel dechiarare l'hedichroo d'Andromacho, che si mette nella theriaca, assai diffusamẽte, dicẽdo, che gli vnguẽtarij del suo tẽpo in luogo dell'Amaraco, che ui si metteua anticamẽte in Cizico, vi metteuano il Maro, acciochè respirasse piu d'odore: et che perciò egli per veder qual fusse il vero Amaracino, ne fece preparare con Amaraco solo: il quale se ben respiraua cosi d'odore, era nondimeno di virtù dall'altro poco inferiore. 60

Dell'vn-

Dell'vnguento Megalino. Cap. LXV.

FACEVASI già per lo paſſato l'vnguento Megalino, ma eſſene dipoi andata la ſua compoſitione in fumo. Nondimeno per non mancare all'hiſtoria, non ſarà fuor di propoſito il ridurlo in cognitione. Faceuaſi queſto nel medeſimo modo, che ſi fa l'amaracino, eccetto che di piu ui ſi metteua la ragia: & ſolo in queſto erano l'uno dall'altro differenti. & imperò leggiermente mollifica. Non ſi mette la ragia ne gli vnguenti per conſeruargli, ne per fargli odoriferi, ma per dar loro corpo, & colore. Cuoceſi la ragia terebinthina tanto, che perda l'odore. Del modo del cuocerla ſe ne dirà, quando di quella ſcriueremo.

Dell'vnguento Hedichroo. Cap. LXVI.

QVELLO, che chiamano Hedichroo, ſi ſuol fare in Co, ſimile di virtù, & di compoſitione all'amaracino; benche ſia molto piu odorifero.

Hedichroo deſcritto da Galeno.

FECE della compoſitione dell'Hedichroo memoria il magno Galeno nel libro de gli antidoti, per intrare nella compoſitione della theriaca d'Andromacho tutti gli odoramenti di quello impaſtati con uino. Et quantunque egli affermi ritrouarſene piu compoſitioni; nondimeno ne ſcriſſe una di queſta maniera per la migliore. Prendeſi à far l'Hedichroo due dramme di maro, & altrettante di aſaro, amaraco, aſpalatho, ſquinantho, calamo odorato, & phu di Ponto: di xilobalſamo, opobalſamo, cinnamomo, & coſto, di ciaſcuno tre dramme: di mirrha ſei, & altrettante di foglio malabathrino, di nardo d'India, di croco, di caſſia: & d'amomo il doppio: & vna dramma di maſtice di Chio. Faſſi poſcia di tutte queſte coſe ben peſte con uino Phalerno una paſta, & di quella ſi formano i paſtelli, ſimili à quelli della ſcilla, & delle vipere. Moſſe à ſcriuer Galeno tal compoſitione, per hauerlaſi (come afferma) dimenticata di ſcriuere Andromacho, & per dichiarare à i poco periti medici ne ſemplici, & compoſiti medicamenti, che coſa voleſſe dire Hedichroo nella compoſitione della theriaca: accioche non haueſſero à cader in quello errore, che egli ſcriue eſſere caduto un medico al ſuo tempo à Roma: il quale non eſſendo mai ſtato preſente à veder fare la theriaca, volendola pur fare anch'egli, giua cercando per le ſpetiarie l'Hedichroo, penſandoſi che fuſſe ò herba, ò radice, ò qualche altro medicamento ſemplice. Il che al tempo d'hoggidi ho veduto io accadere à pur'aſſai de moderni. Auicenna con tutto il reſto della ſetta Arabica, nella compoſitione della theriaca loro, chiamarono l'Hedichroo, trociſci Alindaracaron, ponendo d'eſſi narie compoſitioni aſſai differenti de ſemplici, di peſi, & di miſure della deſcrittione, che ne fece Galeno. Et imperò nel comporre la theriaca, non è marauiglia, che lungo tempo ſia, che non ne ſia ſucceſſa la vera compoſitione, per eſſere ſtata corrotta & da gli Arabi, & da compoſitori in nari, & diuerſi ſemplici.

Dell'vnguento Metopio. Cap. LVII.

FASSI in Egitto l'vnguento, che volgarmente in quella patria per il galbano, che vi ſi mette, ſi chiama Metopio: imperoche coſi chiamano l'albero, doue naſce il galbano. Componſi di mandorle amare, d'olio omphacino, cardamomo, ſquinantho, calamo odorato, mele, uino, mirrha, carpobalſamo, galbano, & ragia. L'ottimo è quello, che è graſſo, di graue odore, & che piu ſpira di cardamomo, & di mirrha, che di galbano. Scalda grandemente, abbruſcia, apre, tira, & mondifica le ulcere. Aggiunto ne i medicamenti corroſiui, uale à i nerui, & muſcoli tagliati, & all'hernie acquoſe. Metteſi ne gli empiaſtri mollificatiui, & ne ceroti. E' vtile al tremore, & al freddo, che precede alle febbri, & allo ſpaſimo, & maſſime à quello, che ritirati i nerui, ritorce il capo verſo le ſpalle. Prouoca il ſudore, & apre i luoghi naturali delle donne, mollifica le durezze loro, & ha vniuerſalmente virtù di mollificare.

Dell'vnguento Mendeſio. Cap. LVIII.

COMPONSI il Mendeſio d'olio balanino, di mirrha, di caſſia, & di ragia. Ma ſono alcuni, che poi che queſte coſe ſono peſate (benche inutilmente) vi mettono un poco di cinnamomo: imperoche quelle coſe, che non ſi cuocono inſieme, non vi laſciano la virtù loro. E del medeſimo valore del Metopio, ma però manco efficace.

Dello Statte. Cap. LIX.

LO Statte è la graſſezza, che ſi caua dalla mirrha freſca, peſta & abbombata d'acqua, ſpremendola al torchio. E' queſto liquore molto odorato, & pretioſo, & ſa per ſe ſteſſo l'unguento chiamato Statte. Quello è l'ottimo, che non ha compagnia d'olio, & quello, la cui poca quantità ſia di molta virtù. Scalda lo ſtatte corriſpondendo nelle ſue proportioni alla mirrha, & à gli vnguenti, che hanno virtù di ſcaldare.

Statte,& fua eſſamin. Storace liquida.

CHIAMA lo Statte Serapione,& parimente tutto il reſto de gli Arabici, inſieme con tutta la caterua de gli ſpetiali, Storace liquida: del qual liquore ſi troua non ſolo à Vinegia gran quantità; ma vniuerſalmente per tutte le ſpetiarie, che compongono di medicinale. Diſcerneſi queſto per Serapione: imperoche egli nel capitolo della Storace calamita parlando anchora della liquida, dice, ch'ella ſi caua della mirrha prima bagnata d'acqua,& poi ſpremendola: accordandoſi nel reſto in tutto con l'hiſtoria, che ne ſcriſſe Dioſcoride. Conferma poſcia tale ſentenza l'eſſere ella (quella ſtorace liquida dico, che non è contrafatta) odoriferiſſima,& al guſto amara. Ma è d'auertire, che à tempi noſtri ſe ne troua poca della ſincera, come accade quaſi in ogni altra coſa, che ſi ci porta di Leuante. Perche paſſando ſimili merci per le mani de i Mori,& de i Turchi inimici capitali di noi altri Chriſtiani, lor pare di fare vn ſacrificio, come ci poſſono ingannare nelle mercantie,& in ogni altra coſa. Ma per tornare à propoſito, credo veramente, che quando ſi poteſſe hauer lo Statte ſincero, ſi potrebbe legitimamente adoperare in luogo d'elettiſſima mirrha. 10

Dell'vnguento del Cinnamomo. Cap. LX.

LO vnguento del Cinnamomo ſi fa con olio della ghianda vnguentaria, ſpeſſito con legno di balſamo, ſquinantho,& calamo odorato,& aromatizato con cinnamomo, & carpobalſamo, aggiuntoui piu mirrha quattro volte, che cinnamomo, & tanto mele, che ſia ſufficiente à macerare il tutto. Lodaſi quello, che non ſia di acuto, ma di piaceuole odore, che riſpira di mirrha, ſpeſſo di corpo, odorato,& molto amaro al guſto. Imperoche quello, che ſarà coſi, non haurà preſo groſſezza, ne corpo dalla ragia, ma dalla mirrha: perche la ragia non cauſa amaritudine, ne alcuno grato odore. E' nelle uirtù ſue acutiſſimo, caldo,& amaro. & imperò, per la calidità 20 ſua, apre le bocche delle uene, riſolue,& iſparge, tira gli humori, & le ventoſità: aggraua nientedimeno il capo. Gioua à i difetti de luoghi naturali delle donne, aggiuntoni il doppio d'olio, di cera, & di midolle: imperoche coſi perde molto della ſua acutezza, & diuenta mollificatiuo: altrimenti bruſcia, & indura piu ualentemente, che tutti gli vnguenti, che han corpo. E' rimedio efficaciſſimo contra le fiſtole, & le vlcere putride. Gioua alle hernie acquoſe, à i carboni, & alle cancrene, aggiuntoui cardamomo. Vngeſi vtilmente al freddo, & al tremore, che precede alle febbri, à i morſi de gli animali veleno ſi, & alle punture de gli ſcorpioni, & di quei ragni, che ſi chiamano phalangi, applicato con fichi primatici triti.

Dell'vnguento Nardino. Cap. LXI. 30

COMPONSI l'vnguento Nardino in uarij modi. Imperoche ò ſi fa con il folio malabathrino, ò ſenza eſſo. Faſſi il piu delle uolte d'olio balanino, ouero d'omphacino, aggiuntoui, per iſpeſſirlo, lo ſquinantho: & per aromatizarlo, il coſto, l'amomo, il nardo, la mirrha, & il balſamo. Lodaſi il ſottile, & acuto, & quello, che ſpira l'odore del nardo ſecco, ouero dell'amomo. Ha virtù di diſeccare: è acuto, ſcalda, purga, mondifica gli humori, & rarifica. E' liquido, & non è uiſcoſo, ſe non v'è aggiunto ragia. Faſſi oltre à queſto piu ſemplicemente d'olio omphacino, ſquinantho, calamo odorato, coſto, & nardo.

Dell'vnguento Malabathrino. Cap. LXII. 40

SPESSISCESI il Malabathrino con le medeſime coſe, che'l nardino, ma ui ſi mette piu mirrha. & imperò ſcalda, & corriſponde nelle uirtu ſue all'amaricino, & a quello, che ſi fa del zaffarano.

Dell'vnguento Iaſmino. Cap. LXIII.

PREPARASI il Iaſmino in Perſia de i fiori delle bianche viole: de i quali ſe ne infondono due oncie in vn ſeſtario Italico d'olio di ſiſamo, tramutando le viole, come ſi diſſe in quello de i gigli. Vſanlo i Perſiani nelle cene loro, per far buono odore: imperoche è egli conueneuole à tutto il corpo, vngendoſene ne i bagni, & doue ſia dibiſogno di ſcaldare, & di mollificare. Ha 50 nondimeno l'odore graue, & imperò aſſai ſono, che non l'vſano volentieri.

Vnguento Iaſmino, & ſua eſſamin.

NON era veramente da paſſar queſto capitolo dell'vnguento Iaſmino con ſilentio, come ſi ſono trapaſſati alcuni altri di ſopra: percioche in quelli niente, & in queſto qualche coſa ſi ritroua da dire. Et imperò è prima da ſapere, che Iaſmino vocabolo tradotto dal Greco (ſecondo l'opinione di piu dotti de tempi noſtri) non vuole rileuar altro, che violato. Ne mi pare, che ſi poſſa negare queſto: percioche facendoſi delle viole bianche (come ſcriue Dioſcoride) queſto vnguento, non ſi puo ragioneuolmente chiamare, ſe non vnguento violato; intendendo però di quella ſorte di viole bianche, che Arabicamente ſi chiamano Keiri, & non delle communi, che quaſi ſempre per le publiche ſtrade naſcono alla campagna. Ma ſono alcuni de i moderni, che confidandoſi nel ſuono del vocabolo, ſi credono veramente, che queſto unguento ſi faceſſe di quegli odoratiſſimi fiori, che noi chiamano Gelſomini. Nella cui credenza 60 ritrouo io Hermolao Barbaro, & Marcello Virgilio Fiorentino. il quale, per verificare lo intento ſuo, vuole, che gli

Errore di Hermolao, & di Marcello.

antichi

GELSOMINO.

antichi, & Dioſcoride maſſime habbiano ſcritto il Gelſomino complicatamente con queſta ſpetie di viole, & che habbia Dioſcoride inteſo quella ſpetie di viole per il Gelſomino, che egli afferma ritrouarſi di colore ceruleo. Nella opinione de quali non poſſo io in alcun modo cadere: imperoche non è da penſare, non vo dire da credere, che Dioſcoride, ilquale nell'hiſtoria de ſemplici, & nel diuidere le ſpetie dalle ſpetie, fu diligentiſſimo, haueſſe coſi ſciocamente, ſenza alcuna diſtintione inteſo, che'l Gelſomino fuſſe quella ſpetie di viole cerulee: auenga che nelle radici, nel fuſto, nella lunghezza, nella groſſezza, ne i rami, nelle foglie, & in molte altre parti ſia il Gelſomino dalle viole di qual ſi voglia ſpetie lontano. Et in oltre, anchora che à Marcello ſi concedeſſe ciò, che egli dice (quantunque non ſi gli debba concedere) come ſi dirà, che il Iaſmino ſia unguento de i fiori del Gelſomino, ilquale vuole egli, che ſiano le viole cerulee, ſe lo iſteſſo Dioſcoride afferma, che il Iaſmino ſi compone delle bianche viole? Dimoſtraſi poſcia oltre à queſto per Serapione grandiſsimo, & fideliſſimo imitatore & interprete di Dioſcoride, che altra coſa ſiano le viole, & altra i Gelſomini: imperoche di queſti al cap. 176. & di quelle al cap. 220. diuerſamente ne ſcriſſe, & ne notò le virtù loro. Per

il che

il che è da pensare, che se hauesse egli conosciuto, che Dioscoride, Galeno, & gli altri hauessero inteso il Gelsomino nel capitolo delle viole, non n'haurebbe egli scritto così distintamente in due capitoli. Mà per esser egli piu che certo, che i Greci, & massime Dioscoride, non conobbero mai il Gelsomino, ne fece da per se particolare capitolo solamente d'autorità di piu scrittori Arabici; affermando, che de bianchi, de gialli, & de cerulei si ritrouano. Talche è fermamente da credere, che essendo stata ritrouata da gli Arabi questa odorifera pianta, vedendola eglino nelle fattezze de i fiori, & nell'odore molto confarsi alle viole bianche, volendo imitare il Greco, assai barbaricamente le deriuarono dalle viole il nome, cioè Iasmen: anchora che nella lingua loro lo chiamano Zambac, ouero Sambac. Il che dimostra, che manifestamente s'inganni Gualthieri Tedesco d'Argentina in quel suo nuouo Dioscoride, tenendo ancho egli, che Dioscoride intendesse qui de uolgari Gelsomini.

Gelsomino, & sua historia, & uirtù.

Ma acciochè le virtù, & proprietà sue vengano in luce, non douendo sene piu altro in altro luogo di questo libro fare altra mentione, mi pare douerne qui dire quanto da Serapione se ne scrisse. E' adunque il Gelsomino calido nel principio del secondo grado, & molto è conuenenole all'humidità, alla flemma, & à i vecchi di frigida complessione, & à dolori causati da gli humori grossi, & uiscosi. Giouano i fiori alle impetigini, & macole della faccia, tanto applicatoui secchi, quanto freschi. Il suo olio, ilqual chiamano dall'Arabico uocabolo Sambacino, gioua molto all'usarlo nel verno: anchora che à coloro, che son calidi di complessione, nell'odorarlo spesso prouochi il sangue del naso. Fannolo à i nostri tempi i profumieri con le mandorle, come si fa quello de gli aranci, per unger le barbe, & aggradire al naso co'l suo odore. Errano alcuni, ingannati dalla conformità del vocabolo, pensandosi, che l'olio Sambacino, & il Sambucino sieno vna medesima cosa.

Errore di Giouanni da Vigo chirurgico.

Fra quali s'ingannò Giouanni da Vigo chirurgico nel suo trattato, che ei fece de i semplici, al proprio capitolo del Sambuco. Non è però gran tempo, che i Gelsomini si sono portati in Italia, anchora che volgarmente al presente per ogni horto si ritrouino i bianchi, i gialli, & parimente i cerulei.

Gelsimino, & sua historia.

E' adunque il Gelsomino una pianta molto à proposito per conuestire ne i giardini le scopi, le spalliere, le loggie, le pergole, & le capanne, così esser molto habile à ciò fare, come per uaghezza, & molto raro odore de suoi fiori. E' pianta farmentosa, che facilmente arrampica. Nascono i suoi farmenti dalla radice lunghi, vencidi, & arrendeuoli, da i quali nascono le foglie lunghette, sette per picciuolo, come nel lentisco, & appuntate in cima, arrendeuoli, & verdeggianti. Produce i fiori à ciocche, nella sommità de ramoscelli, come giglietti piccioli, di giocondissimo odore, & di uario colore, come habbiamo detto, i quali però rarissime uolte fruttificano, se bene in alcuni luoghi fanno un seme come i lupini, il quale mi fu gia mandato dal Dottissimo Signor Iacomo Antonio Cortuso, Gentilhuomo Padouano. Ama il Gelsomino i luoghi ameni, & caldi, & coltiuasi ne gli horti, & ne i giardini.

Seme di Gelsimino.

L'olio che si prepara con i suoi fiori, ha le medesime virtù di quello de i gigli. Quello che fanno i profumieri d'altra maniera, si prepara mettendo buona quantità di fiori fra le mandorle dolci monde, & facendone strato sopra strato, piu, & piu uolte: & poi pestando le mandorle, & spremendone l'olio con il torchiello, il quale non solamente uale per dar buono odore, ma per quelle malattie anchora: à cui adopera il suo Dioscoride. Chiamasi il Gelsomino dalli Arabi Iesemin, Zembach, & Sambach.

Nomi.

Della Mirrha. Cap. LXIIII.

E' LA mirrha un liquore d'vno albero, che nasce in Arabia, simile alla spina d'Egitto: dalle cui piaghe distilla sopra certe stoie, che si gli adattano sotto: quantunque ve ne sia di quella, che si condensi attorno al tronco dell'albero. Trouasene una spetie di molto grassa, chiamata pediasimos, da cui, quando si spreme, distilla lo statte. Enne oltre a questa, un'altra grassissima, chiamata gabirea, che nasce in luoghi grassi, la quale molto piu copiosamente risuda lo statte. Tiene il principato quella, che si chiama Troglodirica, così nominata dal paese, oue ella nasce, verdiccia, trasparente, & mordace. Cogliesene vna spetie di minuta, la quale tiene il secondo luogo dopo la Troglodirica, pastosa, come bdellio, ma rispira di piu graue odore, & nasce in luoghi aprichi. Enne vn'altra chiamata caucalia, fuor di modo suanita, nera, come se fusse arrostita. La peggiore di tutte è quella, che si chiama ergasima secca, muffata, & acuta, d'aspetto, & di virtù simile alla gomma. Dannasi quella, che chiamano aminea. Fassene di tutte pastelli: delle grasse, grassi, & odoriferi: & delle secche, secchi, & senza odore. Quella mirrha piu respira d'odore, che nel fare i pastelli non fu meschiata con olio. Falsificasi la mirrha con la gomma bagnata nell'acqua della sua infusione. Eleggesi la fresca, fragile, leggiera, & tutta d'un colore, & quella, che nel rompersi, mostra alcune uene bianche, & liscie, simili all'unghie, minuta di granella, amara, acuta, feruente, & odorata. E inutile la graue, di colore di pece. Ha virtù di scaldare, & di costrignere, prouoca il sonno, salda, & disecca. Mollifica le durezze, & apre l'oppilationi de luoghi naturali delle donne. prouoca prestamente i mestrui, e'l parto, applicandola di sotto con assenzo, & infusioni di lupini, ouero con succo di ruta. Inghiottiscesi alla quantità d'una faua per la tosse vecchia, per la strettura del fiato, per li dolori del costato & del petto, & per il flusso del corpo, & disinterico. Alleggerisce il freddo, & tremore, che precede alle febbri, presa alla medesima quantità con pepe, & acqua, due hore auanti, che cominci la febbre. Messa sotto la lingua, & ritenutaui tanto, che si liquefaccia, leua l'asprezza della canna del polmone. & la raucedine della voce. Ammazza i vermini del corpo. Masticasi per far buon fiato: & ungesi con alume liquido per il fetore delle ditella. stabilisce i denti smossi, & strigne le genglue, lauandosene la bocca con uino, & olio insieme. Empiastrata, salda le ferite della testa, sana le rotture delle orecchie, & ricuopre l'ossa di carne, applicateui con carne di chiocciole. Gioua alle distillationi

delle orecchie,& alle loro infiammagioni,messaui dentro con castoreo,opio,& glauclo. Vnta cō melle,& con cassia suanisce i quosi della faccia.Purga,impiastrata con aceto,le impetigini, Vnta insieme con vino,laudano & olio di mirto,ferma i capegli,che cascano. Mitiga i catarri vecchi, vngendone con vna penna le nari del naso. Riempie le vlcere de gli occhi, toglie l'albugini, & parimente le caligini,& polisce l'asprezza. Fassi della mirrha,cosi come dell'incenso,la fuligine, vtile à tutte le medesime cose,come dipoi insegnaremo. La mirrha Beotica è radice d'un'albero di Beotia. La miglior è quella,che rispira d'odore simile alla mirrha. Scalda,mollifica, & risolue:mettesi ne profumi vtilmente.

Mirrha, & sua essamin.

LA Mirrha, che d'Alessandria hoggi si porta à noi,è molto differente da quella,che tra le spetie della buona ne scrisse Dioscoride. Percioche la maggi or parte, & quasi tutta quella che habbiamo in commune uso nelle spetiarie, manca di tutte quelle buone qualità,che s'attribuiscono alla migliore. Imperoche (come si può manifestamente vedere) non è uerde, ne grassa,ne acuta,ne odorata,ne vnita nel colore,ne ripiena di quelle uene liscie,lequali dicono rassembrarsi all'unghie humane;come che si senta nel gustarla qualche amarezza. Per il che se pur fusse alcuno, à cui paresse, ch'ella si douesse nelle spetie della Mirrha connumerare (quantunque da dubitare ui sia)altro non penso,che si potesse dire, se nō ch'ella fusse spetie di quella peggiore,chiamata da Dioscoride caucalia,& ergasima,oueramente più presto quella,che scriue Plinio portarsi d'[illegible], essendo queste di tutte l'altre peggiori, & massimamente sapendo noi ch'ella si porta d'India in Alessandria. Percioche la maggior parte di quella,che si ritroua hoggi fra noi,è secca,arrostita,nera,pallida, & poluerosa: & se ben tra queste se ne ritroua qualche pezzo di trasparente,& di chiara,rompendola,si ritroua di dentro di diuersi colori. & che piu? gustandola,poco,ò niente d'amaritudine vi si sente. Il perche è da credere,ch'ella sia contrafatta & con gomma,& con altri mescugli,come scriue Dioscoride, che si suol fare nel contrafarla. Enne stata portata già di quella,che dimostra essere dell'elettissima:ma è in fino à qui cosi rara,& cosi poca,che non si serba se non per un paragone. Haueuasi la Mirrha fino al tempo di Galeno conuertita in opocalpaso,liquore d'un albero chiamato Calpaso,velenoso,& mortale:cosi come si conuerte la cassia in cinnamomo,& il Galbano in Sagapeno. Et imperò nel libro de gli antidati,nella compositione della theriaca d'Andromacho,cosi diceua. Io so certamente,che molti sono morti, che hanno mangiata la Mirrha mesturata con l'opocalpaso. Per il che è da sapere,che coloro,che preparano li antidoti ve la mettono scientemente,& si industriano à far questo:percioche sanno,che messa la cosi fatta ne collirij, diuenta ottimo medicamento. Imperò che risolue la marcia, & mondifica la ulcere senza mordacità alcuna, & risolue qualche uolta le suffusioni de gli occhi, quando si generano da poca, & sottil materia. Messa ne gli empiastri,ouero ceroti, ò in altro digestiuo medicamento di quelli, che s'amministrano di fuore, aumenta mirabilmente la virtù loro: ma togliendosi dentro per bocca,è veramente veleno mortifero. Questo tutto della Mirrha mescolata con l'opocalpaso scrisse Galeno; per auertire, che nel comprarla & nell'usarla,si debba molto ben aprire gli occhi,& vsar diligenza. Credesi quasi il Brasauola,che la commune Mirrha, di cui è l'uso uniuersale,sia più presto il Bdellio,che altro. Il che à me non pare,che corrisponda all'historia, che ne scriue Dioscoride. Imperoche la nostra Mirrha non è di quella trasparenza,che è la colla del carniccio,come disse Dioscoride essere il bdellio. & se pure ui se ne troua (come s'è detto) qualche pezzo di trasparente,è più presto una mistura di gomma Arabica, che altrimenti,come nel gustarla se ne scuopre la malitia. Oltre à questo,respira il bdellio(diceua Dioscoride) ardendolo,odore simile à quello delle vnghie odorate. Et imperò,perche non mi pare (come che più volte n'habbia io fatta esperienza) che la nostra Mirrha,accendendola,respiri di quello odore,non penso,che sicuramente si possa dire,ch'ella sia il bdellio. Conclude parimente contra à tale opinione una terza ragione:laquale è, che il Bdellio, maneggiandolo, si rinuenidisce,& rompendolo,è di dentro grasso; & la Mirrha,che habbiamo noi,maneggiandola, si sgretola, & rompendola, è di dentro aridissima. Vituperò Dioscoride, & tenne per la peggior tra la spetie della Mirrha,quella, che chiamano chi Minea,& chi Aminea: laquale lodò Galeno nel libro de gli antidoti per la migliore, che si ritroui nelle spetie della Trogloditica. Il che ha fatto credere à molti,che sia in questo luogo falso il testo di Dioscoride per negligenza de gli scrittori. Ma uedendo io, che in Dioscoride si legge Aminea, & in Galeno Minea, credo più presto, che non int:ndano d'una spetie medesima. Supplì Plinio al XV. capo del XII. libro, à quello che mancò Dioscoride nel scriuerne accuratamente la pianta, che la produce,con queste parole. Hanno scritto alcuni,che l'albero della Mirrha nasce insieme con gli alberi dell'incenso nelle selue medesime. Alcuni altri poi hanno scritto,che nasce egli separatamente:percioche nasce in molti luoghi d'Arabia. Portasene d'eletta dalle selue,& tolgonla i Sabei anchora nel passar del mare, da i Trogloditi. Sono oltre à ciò alberi di Mirrha domestichi, che la producono, molto più valorosa de saluatichi. L'albero è spinoso alto cinque gombiti:il cui tronco duro,& storto,è più grosso di quello dell'incenso,cosi appresso alla radice,come in ogni altra parte. La corteccia sua è liscia simile à quella dell'arbuto:quantunque dicano alcuni, ch'ella sia ruuida, & spinosa. Le frondi sono vguali à quelle de gli oliui, ma più crespe,& spinose. Iuba vuole, che elle sino simili all'olusatro. Altri vogliono esser l'albero,che produce la mirrha,simile al ginepro,ma più ruuido,& pieno di spine: & che le frondi sieno più tonde,ma di sapore simile al ginepro. Ne mancano bugiardi,che scriuono, che da vn medesimo albero distilla la mirrha, & l'incenso. Intaccasi la corteccia dell'albero due volte l'anno,come quella dell'incenso,& ne i tempi medesimi:ma dalla radice fino à i più valorosi rami. La Statte risuda spontaneamente dall'albero senza tagliare la corteccia: & questa nō ha pari di bontà. Dopo questo, la migliore tanto della domestica, quanto della saluatica, è quella che distilla la statte. Della mirrha non danno il censo à Dio,per nascere ella anchora in altri paesi. Et nel capitolo seguente diceua pur egli. Sophisticasi la mirrha col mastice, & con la gomma, & parimente con succo di cocomero, per farla amara; come per farla pesare, con spuma d'argento. L'altre mesturaggini si conoscono al sapore della gomma, per essere sotto al dente viscosa. Falsificasi ageuolmente l'Indiana,la qual si ricoglie da vno albero spinoso. Questo solo di cattiuo produce l'In-

Opinione del Brasauola reprobata.

Mirrha, & sua historia scritta da Plin.

dia: ma però facilissimo da conoscere, tanto è egli manco buono. Tutto questo della mirrha disse Plinio. Onde facilmente mi riduco à credere, che la mirrha del nostro vso sia l'Indiana: imperoche intendo, che ella si porta in Egitto per il mar

Virtu della Mirrha.

rosso, & di quindi con le carouene in Alessandria. Libera la mirrha dalla febre quartana pigliandosene vna dramma ben poluerizata, con vn poco di maluagia calda una hora auanti che cominci la febre: ma bisogna, che i patienti subito si mettino a sudare nel letto, & ciò far tre volte in tre parosismi, senza alcuna intermissione. & con questo medicamento fui curato io stesso essendo giouenetto di dodici anni. Fa l'effetto medemo facendosene pilule con tanta Theriaca, che basti per incorporare, delle quali basta a pigliarne ogni giorno vna, grossa come vn cece. Mettesi la Mirrha quasi in tutti gli

Olio di Mirrha.

Antidoti, che si preparano per li veleni, per i morsi delli animali velenosi, & per la peste. Fassi anchora della mirrha un olio per spegnere le cicatrici delle ferite, & per appianare le grinze della faccia, vagendosene spesso in questo modo. Cuoconsi al quante vuoua di galline fin che diuentino dure, & mondate che sieno da le scorze, si tagliano vgualmente per lungo in due pezzi, & cauasene fuore i tuorli, & empionsi i vacui d'amendue le parti di mirrha poluerizata, & di poi si ripongono in cantina all'humido fin che la mirrha si conuerta in olio. Fanno oltre à ciò con la mirrha le donne vno altro bel rimedio per le grinze del volto in questo modo. Mettono sopra al fuoco vna padella di ferro nuoua, & ve la lasciano fin che diuenti rossa, & ben rouente. & la sbruffano con vino bianco gettatoui sopra con impeto dalla bocca. & coprendosi poi la testa con una touaglia, che facci loro à modo di capanna, pigliano quel fumo con la faccia, & dipoi affuocano di nuouo la padella, & vi gittano dentro la mirrha poluerizata, & ne pigliano parimente il fumo, restando coperte con la touaglia nel modo medesimo: & vltimamente si cuoprono la faccia con la touaglia istessa, & se ne vanno al letto à dormire, & così continuando otto giorni, conseruano la faccia senza grinze, anchora che s'inuecchino. Scrisse l'historia della Mirrha anchora Theophrasto al IIII. cap. del IX. libro dell'historia delle piante, con queste parole. Nasce l'incenso, & la mirrha in Arabia, in una regione tra Saba, & Adramita, & Citibena, & Manali: & nascono gli alberi dell'incenso, & della mirrha parte in su'l monte, & parte da basso, per loro medesimi, & però alcuni si coltiuano, & alcuni rimangono senza coltiuare. Dicono il monte essere molto alto, di modo che vi casca la neue: & che di questo nascono anchora fiumi, che corrono al piano. Dicono parimente, che l'albero della mirrha è minore di quello dell'incenso, & piu fruticoso, di duro tronco, & appresso terra ritorto, grosso piu della gamba dell'huomo, coperto di sottile scorza, simile à quella dell'adrachne. Altri, che affermano hauer veduto l'albero della Mirrha, della grandezza s'accordano: & dicono, che ne l'vno, ne l'altro è grande, ma che quello della mirrha è minore, & piu basso: & che quello dell'incenso produce frondi simili al lauro, & liscie, & quello della mirrha appuntate, & spinose, non liscie, simili à quelle de gli olmi, crespe, & spinose in cima, come son quelle dell'elice. Dissero questi medesimi, che essendo nel nauigare vsciti fuori assai lontano del golfo de gli heroi; & andati in su quel monte per cercare acqua, viddero quiui questi alberi, & notarono molto bene il modo di ricorre l'incenso, & la mirrha: oue viddero intaccata la corteccia de tronchi & de rami, di cui alcuna era tagliata, & intaccata come da colpi di scure, & alcuna altra di piu minuti tagli: & dissero hauer veduto parimente il liquore, che ne distilla parte cascare; & parte restare attaccato all'albero, & in alcuni luoghi hauer veduto attorno gli alberi distese in terra stoie tessute di palme, & altroue spianata intorno la terra à modo di un mattonato. Dissero anchora, che il monte era diuiso tra i Sabei, signori di quello: & perche nissun di loro fa ingiustitia, ne dispiacere all'altro, non hauer veduto quiui alcuno che guardasse i suoi alberi, & però hauer loro leuato uia di quella solitudine assai incenso, & mirrha, & portatoselo alle naui loro. Dissero parimente d'hauere inteso, che ricolto che hanno tutto l'inceso, & la mirrha, lo portano al tempio del Sole, il quale hanno i Sabei per il piu diuoto, & il piu santo di quella regione: & che quiui hanno Arabi armati alla guardia, à i quali lascia ciascuno il suo incenso, & la sua mirrha raccolta in vn monte, lasciando ciascuno sopra al suo monte una tauoletta, in cui è scritto sopra la quantità delle misure, & parimente il prezzo, che si vende la misura. Venendo poi (secondo che intesero, i mercatanti per comprarlo, leggono la scrittura delle tauole, & facendosi la misura di quello, che piu piace loro, lasciano in quello stesso luogo il denaio, doue togliono la mercantia. Fatto questo, dicono, che vi uiene il sacerdote, & toglie per il culto di Dio la terza parte del prezzo, & lascia il resto nel medesimo luogo: & che questo si serba quiui sicurissimamente à i propri padroni. Sono alcuni altri, che vogliono, che l'albero della mirrha sia simile al terebintho, ma piu ruuido, & spinoso, con frondi poco piu ritonde, di sapore quasi simile al terebintho: & che nasce questo, & quello dell'incenso in un luogo medesimo, in vn terreno cretigno, & arenoso, doue poche acque si ritrouano surtiue da qualche fonte. Queste cose adunque ripugnano à coloro, che dicono, che la neue vi distende, & parimente la pioggia, & che sia quel luogo irrigato da fiumi. Ma ben piu ignoranti sono alcuni altri, che hanno creduto, che da una istessa pianta distilli l'incenso, & la mirrha! Et imperò cose piu simili al vero narrano coloro, che ui nauigarono (come habbiamo detto) dalla terra de gli heroi. Ritrouasi di mirrha due spetie, vna legitima, che per se stessa distilla dall'albero, & l'altra che si fa distillare per arte. La migliore si pruoua gustandola, & con questo quella piu si loda, che tutta insieme è d'vn color medesimo. Questo tutto della mirrha scrisse Theophrasto. Da cui in molte cose deuia Plinio, ò che egli forse male trascriuesse da lui, come

Mirrha scritta da Gal.

suole alcuna uolta fare, ò che piu tosto ciò raccogliesse da piu scrittori Greci. Scrisse della Mirrha Galeno all'VIII. delle facultà de semplici così dicendo. La Mirrha è di quelle cose, che scaldano, & diseccano nel secondo ordine: & imperò puo ella saldare le ferite della testa. Contiene in se non poca amaritudine, con la quale ammazza il fanciullo nel uentre, & i vermini, & gli caccia fuori. Oltre à questo è ella anchora astersiua: & però si mette ne i medicamenti de gli occhi, che si preparano per le ulcere di quelli, & per le cicatrici grosse. Mettesi per fare il medesimo effetto nelle medicine, che si compongono per la tosse vecchia, per l'asma, & per il serramento del fiato. Imperoche ella non inasprisce la canna del polmone, come fanno molte altre medicine astersiue: ma è così moderatamente astersiua, che alcuni la mettono ne medicamenti, i quali chiamano arteriaci, come cosa, che scaldi, & disecchi sufficientemente, non hauendo alcun timore della facultà sua astersiua, la quale procede dalla sua amaritudine. Mancando la Mirrha, si dee in suo

I succedanei della Mirrha.

luogo

luogo porre, come diſſe Galeno ne i ſuccedanei, il calamo odorato: & ſecondo Coſtantino, il medeſimo peſo di mandorle amare. Ne debbono in queſto caſo ſeguitare gli ſpetiali quel loro trattato chiamato, Quid pro quo, il qual vuole, che di mente d'Auicenna ſi poſta, in cambio della Mirrha, porre ne i compoſiti la metà del ſuo peſo di pepe nero: percioche Auicenna inteſe altrimenti, coſi dicendo. Ponſi, ſecondo che ſi dice, in cambio della Mirrha, la metà di pepe vero: ma queſto è falſo. In oltre, della Beotica mirrha altro non ho che dire, ſe non che à tempi noſtri non ſi porti in Italia. Oltre à ciò è d'auertire, che la mirrha (come ſcriue Galeno al ſecondo libro delle compoſitioni de medicamenti in generale) ſi deue mettere ne gli impiaſtri quando ſi leuano dal fuoco, per non tolerare ella cottura alcuna, come fa parimente l'aloe, & l'incenſo. Chiamano i Greci la Mirrha Σμύρνα: i Latini Mirrha: gli Arabi Ler, Mur, & Morr i Tedeſchi Mirrhen: gli Spagnoli Mira: i Franceſi Myrrhe.

Mirrha Beotica.

Nomi.

10

Dello Stirace, Cap. LXV.

LO Stirace è vn liquore d'vno albero ſimile al melo cotogno. Quello ſi tiene per il più eccellente, che è roſſo, graſſo, ragioſo, & che nelle ſue granella biancheggia, & quello che riſerba lungo tempo la bontà del ſuo odore, & che quando ſi malaſſa, rende vn liquore ſimile al mele. Coſi è l Catabalite, il Piſſidiaco, & quello, che ſi porta di Cilicia. Vituperaſi il nero, il ſemboloſo, il fragile, & il muffato. Trouaſene (quantunque poco) di quello, che è ſimile alla gomma, traſparente, che ſi raſſembra alla mirrha. Contrafaſſi con la tarlatura del ſuo legno, co'l mele, & con la feccia dell'vnguento irino, & alcune altre coſe. Sono alcuni altri, che togliono
20 cera, & graſſo fatto odorifero, & impaſtano con lo ſtirace ne gli ardentiſſimi caldi, & poſcia per un criuello largamente pertugiato lo fanno, ſpremendolo, trapaſſare nell'acqua fredda à modo di vermicelli, & lo vendono chiamandolo Stirace vermicolare. Approuanlo gl'ignoranti per lo piu ſincero, non auertendo alla refragranza del ſuo odore: percioche il ſincero riſpira d'acutiſſimo odore. Scalda lo ſtirace, mollifica, & matura: è vtile alla toſſe, à i catarri, alle raucedini, alle grauezze del riſpirare, & alla voce perduta: gioua alle oppilationi, & durezze de luoghi naturali delle donne. Beuuto, & applicato, prouoca i meſtrui. Mollifica leggiermente il corpo, togliendone vn poco con ragia di terebintho in forma di pilule. Metteſi vtilmente ne gli empiaſtri riſolutiui, & in quelli, che ſi preparano per le laſſitudini. Bruſciaſi, & faſſene la fuligine, come ſi fa con l'incenſo: la quale è vtile vgualmente in ogni coſa, come quella. Componſene vn'o-
30 lio in Soria, il qual chimano Stiracino, veramente eccellentiſſimo per iſcaldare, & per mollificare: ma cauſa dolore, & grauezza di teſta, & prouoca il ſonno.

*L'ALBERO della Stirace è (come dice Dioſcoride) è aſſai ſimile al melo cotogno, coſi nella grandezza come nella forma, ma ha le foglie minori, che dal riueſcio biancheggiano, ſalde, & tondette verſo il picciuolo: Sono i ſuoi fiori bianchi ſimili à quelli de gl'aranci. Produce alcune bacche minori delle nocciuole ſaluatiche con lungo picciuolo, non del tutto ritonde, & nella ſommità appuntate, & ricoperte di bianca lanugine, dentro alle quali ſono alcuni noccioletti, in cui è dentro il ſeme. Hannoſi gli alberi della Stirace non ſolamente ne i giardini in molti luoghi d'Italia, ma naſcono ancora per loro ſteſſi (per quanto intendo) nel tenitorio di Roma verſo Marino, & Tiuoli, quantunque non vi produchino la Stirace. Queſta pianta vidi io la prima volta in Venetia in vn giardinetto del Eccellentiſſimo Medico M. Maffeo de Maffei, do-
40 ue ancora erano molte altre non men belle che rare piante. La gomma che riſuda da queſta pianta, è quella, che volgarmente ſi chiama Storace calamita: il qual cognome è ſtato (come io credo) tratto dal libro de gli antidoti di Galeno. Percioche parlando egli de ſemplici, che entrano nella theriaca, lodò per lo migliore Stirace, quello che ſi portaua di Pamphilia ne calami, da i quali preſe egli il cognome di Calamita. Et imperò per eſſer quello di queſta ſpetie il migliore che ſi ritroui, ſi coſtuma ſempre da i medici nell'ordinarlo, di dargli cognome di Calamita, per dimoſtrare che coſi intendono del migliore. Percioche Galeno nel luogo medeſimo dice, che tanto ſupera di bontà queſta ſpetie di Stirace gli altri Stiraci, quanto il vino Phalerno ſupera di bontà ogni altro vino, che per vil prezzo ſi vende nelle tauerne. Dalla cui ragione eſſendo indotto il Manardo da Ferrara, ſi penſò, che doue ſi legge in Dioſcoride, Coſi è il Catabalite, vi ſia ſtato corrotto il teſto, & che ſi debba però leggere, Coſi è il Calamite. Ma in vero (quantunque molto dotto ſia ſtato il Manardo) à me aſſai in queſto piu piace la ſentenza di Marcello Fiorentino, ilquale vuole, che ſi legga Gabalite, & non Catabalite.
50 Del che fa veramente teſtimonio Plinio al XXV. capo del XII. libro, doue parlando egli dello Stirace, dice, che naſce nella Soria piu proſſima alla Giudea intorno à Gabala, Marathunta, & al monte Caſſio di Seleucia. Con la qual ſentenza s'accordano parimente Hermolao, & il Ruellio, come anchora Oribaſio nel XII. libro, oue ſi legge Gabalite, & non Catabalite. Il Fuchſio medico altrimenti dottiſſimo nel ſuo libro delle compoſitioni de i medicamenti vltimamente ſtampato, & aumentato crede, che il vero ſtirace debbi eſſere liquido, non hauendo però (per quanto io me ne veggia) di ciò altra ragione, ſe non hauer letto, che ſi teneua, & ſi portaua lo ſtirace ne i cannoni delle canne. Ma (perdonimi il Fuchſio) ei in queſta coſa dimoſtra di non hauer ben conſiderato à baſtanza: & però eſſere molto lontano dal vero. Imperoche per quanto io ritrouo appreſſo Dioſcoride, lo Stirace è un liquore di uno albero, di cui quello è il migliore, che roſſeggia, che è ſimile alla ragia, & biancheggia nelle ſue granella, & quello, che malaſſandoſi rende un liquore ſimile al mele. Dalle cui parole parmi, che ſi poſſa manifeſtamente far giuditio, che la ſtirace vero non debbi eſſere altrimenti
60 liquido, ma duro, & granelloſo, come veggiamo eſſere l'incenſo, la mirrha, & lo ſtirace iſteſſo, di cui è l'vſo tra noi. Ne mi par veramente, che ſia buona ragione il dire, che lo ſtirace debbi eſſer liquido, perche al tempo di Galeno ſi portaua nelle*

Stirace, & ſua eſam.

Opinione del Manardo.

STIRACE.

canne. Imperoche (per quanto porta la mia opinione) non si portaua lo stirace chiuso nelle canne, perche ei fusse liquido, ma solamente, accioche stando cosi serrato si conseruasse meglio il suo buon odore. Il che (come scriue Theophrasto al XVI. capo del XI. libro dell'historia delle piante) si faceua con il dittamo, che si portaua di Candia, ilquale serrauano nelle ferule, & nelle canne, accioche l'odore, & la uirtù non se ne euaporasse uia. Appo ciò non ritrouando io (per quanto habbia letto) appresso alli antichi Greci, chi mai habbi fatto mentione, che lo stirace sia liquido, non posso confare col Fuchsio in modo neruno, anzi son costretto à confutare la sua opinione. Onde piu presto starò io con li Arabi, & con i moderni, iquali non tengono lo stirace liquido per altro, che per lo statte della mirrha. Lodò Plinio, oltre a i predetti, quello che si porta di Sidone, & di Cipri, uituperando quello, che nasce in Candia. Rende Plinio la ragione, perche sia quasi sempre lo Stirace polueroso; dicendo, che ne son cagione alcuni uermicelli alati, che ne i giorni Canicolari ui uolano, & rodendolo, lo corrompono, & fannolo polueroso. Et secondo ch'ei dice, si falsifica anchora con gomma di cedro, gomma Arabica, mele & mandorle amare. per il che debbonsi in ciò osseruare

le qua-

le qualità, che si danno da Dioscoride al buono. Verdeggia l'albero, che produce lo Stirace, in piu giardini di Vinegia, & spetialmente in quello del clarissimo medico M. Mapheo de i Maphei. Fassi della Stirace eletta, olio odorifero in questo modo. Mettesi buona quantità di Stirace in infusione in acqua rosa per spatio di due giorni, & mettesi dipoi insieme con l'acqua predetta in una boccia di vetro ben lutata, & si colloca in un fornello, & sepelisconsi le due parti ò nella rena sottile, ò nella cenere ben crivellata, & vi s'accomoda poi il cappello, & il recipiente, & fassili fuoco dentro pian, piano. Et si piglia prima nel recipiente tutta l'acqua che ne lambica fuore, & come comincia à riuscire l'olio, vi si fa molto maggior fuoco, fin che sia finito di distillare. Ilquale olio non solamente puo servire per dar buono odore à molte cose nelle profumarie, ma anchora à tutte le sorti de i malori, à cui puo giovare l'istessa Stirace; come che l'olio sia molta piu caldo & piu valoroso. Fecene memoria Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, così dicendo. Lo Stirace scalda, mollifica, & digerisce. & imperò molto conferisce egli alla tosse, à i catarri, à i flussi della flemma, & alle raucedini, le quali chiamano coryze, & branchi. Provoca tanto bevuto, quanto applicato, i mestrui. La fuligine dell'abbrusciato è quasi simile à quella dello incenso. Et al secondo libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, trattando del dolor del capo nelle febri, diceva. Lo Stirace bevuto in poca quantità allegra la faccia. Ma bevuto copiosamente, fa dormire con non poco turbamento dell'intelletto. Chiamano la Storace i Greci Στύραξ: i Latini, Styrax: gli Arabi, Miha, Meha, Mehaha, & Astarach: gli Spagnoli, Estoraque.

Olio di Stirace.

Stirace scritto da Gal.

Nomi.

Del Bdellio. Cap. LXVI.

IL Bdellio è un liquore d'un albero Saracinesco. Lodasi quello, che al gusto è amaro, & così trasparente, come è la colla taurina, di dentro grasso, che nel maneggiarlo si rinuencidisce, che non sia meschiato ne con legno, ne con altre sporcitie, & che quando s'accende, rispira d'uno odore simile à quello delle unghie odorate. Portasene d'India una spetie di nero, & sordido in piu grossi pezzi, d'odore d'aspalato. Portasene parimente dalla Pietra castello un'altra spetie di secco, ragioso, & livido, il quale tiene il secondo luogo. Contrafassi, mescolandolo con gomma: ma questo non è così amaro al gusto, & nō rispira ne i profumi di così buono odore. Ha il Bdellio virtù di scaldare, & di mollificare. Risolue il gozzo della gola, le durezze, & l'hernie acquose, malassato prima con saliua da digiuno. Applicato, & parimente fumentato, apre i luoghi naturali delle donne, & provoca il parto, & tutti gli altri humori. Bevuto, rompe le pietre, & provoca l'orina. Dassi utilmente contra la tosse, & à i morsi de velenosi animali. Giova alle rotture, allo spasimo, à i dolori del costato, & alle vagabonde ventosità del corpo. Mettesi ne gli empiastri mollificativi, che si fanno per le durezze, & nodosità de nervi. Pestasi, & infondesi in acqua calda, overo in vino, & così si risolue.

QUEL buono, & eccellente Bdellio, à cui dà le maggior lodi Dioscoride, che così è trasparente, come la colla taurina, laqual noi chiamiamo di carniccio, amaro, trattabile nel maneggiarlo, & che nell'accenderlo, respira dell'odore dell'unghie odorate, se à nostri tempi pure si ci porta in Italia, è tanto raro, che come dicemmo nella mirrha, si serba solamente per un paragone. Credono alcuni, che questo dozzinale, che va per le spetiarie, sia parte di quel nero, che si porta d'India, & parte di quel secco, & gommoso, che produce l'Arabia. Il che se pur così fusse, ci potremo contentare d'havere almeno del mediocre, da che c'è vietato d'haverne dell'eccellente. Ma in vero, per ritrovarsi nel dozzinale & poca amaritudine, & quasi niuna dell'altre qualità, che gli attribuisce Dioscoride, piu presto è da pensare, che sia contrafatto, che altrimenti. Et di qui è proceduto, che volendo pure alcuni investigatori sforzarsi di farcelo ritrovar per le spetiarie, senza farcelo portare altrimēti da Saraca città della felice Arabia, s'hāno sognato, che la Mirrha, che s'adopera cōmunemēte nelle spetiarie, sia il vero Bdellio, come contradicendo à tal opinioni, dicemmo nel cap. della mirrha. Di quello, che volgarmente s'usa, se ne ritrova di piu sorti. Imperoche piu volte n'ho veduto io di nero, assai grasso, d'odore quasi simile all'Assa fetida: del trasparente, come la colla del carniccio, ma secco, non amaro, & di niuno odore: & di quello, che tutto si rassembrava alla mirrha, che s'usa, che malagevolmente si poteva distinguere da quella. Ma quantunque tutte queste spetie siano dal vero Bdellio lontane; usansi nondimeno tutte temerariamente nelle spetiarie per legitime, & approvate. Mancando il Bdellio, si mette in suo luogo il mosco de gli alberi, secondo che ne suoi succedanei scrisse Galeno. Scrisse del Bdellio Plinio al IX. capo del XII. libro, così dicendo. Quivi è vicina Battriana, in cui è il Bdellio nominatissimo. L'albero è nero, della grandezza dell'olivo: le cui frondi sono simili à quelle della quercia, & il frutto è di natura simile al fice salvatico. La gomma chiamano alcuni brochon, alcuni malachran, & altri maldacon. Ma il nero raccolto in bocconi chiamano particolamente hadrobolon. Deve il vero esser trasparente, simile alla cera, odorato, & grasso nel maneggiarlo, amaro al gusto, senza acidezza alcuna. Piu odorato è quello, che si abbomba di vino per l'uso delle cose sacre. Nasce in Arabia, in India, & in Media, & parimente in Babilonia. Chiamano alcuni peratico quello, che si porta di Media: il quale è piu facile, & piu crostoso, & piu amaro. Ma l'Indiano è piu humido, & gommoso. Contrafassi con le mandorle amare. Questo tutto del Bdellio scrisse Plinio. Delle virtù del Bdellio scrisse Galeno al VI. delle facultà de semplici, così dicendo. Il Bdellio, il qual chiamano Scithico, & massime quello, che è piu nero, & piu ragioso ha maggiore virtù di mollificare. Ma l'altro, che si porta d'Arabia, ilquale è molto piu lucido, è piu diseccativo, che mollificativo. Et imperò il fresco è humido, & quando si pesta, agevolmente diventa tenero. E buono à tutte quelle cose, à cui si conviene lo Scithico. Il vecchio, & al gusto amarissimo, acuto, & parimente secco non imita quelle cose, che mollificano le durezze. Usano alcuni il Bdellio, & massime l'Arabico, per risoluere il gozzo della

Bdellio, & sua essam.

Rarissimo è il vero Bdellio in Italia.

Bdellio volgare, & sue spetie.

Bdellio, & sua histor.

Bdellio scritto da Gal.

gola, & l'hernie acquose, ma lestandolo con la saliua da digiuno, accioche diuenti uiscoso. In oltre l'Arabica rompe, beuuto, le pietre delle reni, & prouoca l'orina, & le crudità ventose. Sana i dolori del costato, & parimente le rotture.

Bdellio spetie di palma.

Oltre à questo ritrouo, che Serapione fece del Bdellio due capitoli: l'vno chiamò egli Giudaico, in quale è l'istesso Bdellio di Dioscoride: & l'altro disse, che era vn frutto d'vna pianta, simile alla palma. Le piante di questo vltimo ho veduto io abondantissime in Napoli, nelle botteghe, doue si vendono le canne del zucchero, nel tempo, che mi ritrouai con la felice memoria di Bernardo Clesio Reuerendissimo Cardinale, & Prencipe Illustrissimo di Trento mio padrone. Portansi, per quanto mi fu detto, queste piante di Sicilia, con la radice, & frondi simili à quelle della palma; ma non però troppo maggiori d'un gombito. Et imperò è da pensare, che confondendo l'Auicenna l'vn Bdellio con l'altro, & dicendo, che se ne ritrouaua vna spetie di Siciliano, intendesse egli di questo, che si porta di Sicilia, simile alle palme. Chiamansi queste piante in Napoli CEFAGLIONI, & mangiasene quiui solamente vn certo lor germoglio tenero, & molto sa-

Cefaglioni, & loro uso.

poroso, il quale ui si ritroua nel mezo à piu di mille inuogli. E questo germine in assai maggior reputatione, che non sono i cardoni, i tartuffi, & i carcioffi: per essere & al gusto aggradeuole, & molto amico di monna Venere. Et per quanto si puo considerare, questo nome di Cefaglione è stato tratto da gli Arabi: perciochè Serapione dice. Et Cesilio est cor istius planta, & natura eius est, sicut natura palmerij. cioè. Il Cefaglione è il cuore di questa pianta, la cui natura è simile à quella della palma. Per il che ho piu volte pensato, per esser questo cibo molto soaue, se mai fusse questo quel Bdellio, che nelle sacre lettere scrisse il gran Mosè, al II. capo del Genesi, ritrouarsi nel Paradiso terrestre. Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, parlando della palma, dice, che'l midollo si chiama Encephalos. Il che mi fa pensare, che di qui corrompendo il Greco, habbiano cauato gli Arabi il Cesilio loro. Fecene, oltre à cio, in altri luoghi anchora esso Galeno mentione, & spetialmente nel libro del uitto; le cui facultà sono d'assottigliar gli humori. E d'auuertire, che doue nel testo di Dioscoride nella nostra tradottione si legge. Rispira il bdellio d'vno odore simile à quello delle vnghie odorate, ne i volumi Greci, che sono in stampa si legge [illegible] ὄνυχι. cioè odorato, quando s'accende simile alle vnghie. & queste medesime parole tolte da Dioscoride hanno Aetio, & Oribasio. Ma cotali parole in vero ci si dimostrano assai dubiose, & sture, perche non si puo legitimamente determinare quel che intenda Dioscoride, per quella parola ὄνυχι, che significa vnghie. Imperoche hauendo questa parola cosi semplicemente detta vari significati; à che fine la sia qui posta non si puo per mio giudicio veramente discernere. Il che mi fa suspicare, che in questo testo manchi qualche altra parola. Cresce oltre à cio la suspicione per vedere, che tutti gli Interpreti di Dioscoride, i quali sono però stati dottissimi huomini tirano quelle parole à diuersi sentimenti. Il Manardo da Ferrara nelle sue epistole vuole, che il bdellio sia sempre odorato, ma che abbrusciandosi diuenti simile alle vnghie. Hermolao vuole, che nel accendersi facci vno odore simile alle vnghie, intendendo però amendue non di altre vnghie, che delle odorate. Alle interpretationi di costoro corrisponde molto bene fra gli Arabi Serapione, il quale trascriuendo da Dioscoride interpreta queste parole in questo modo. Cum inceditur bonum spirat odorem, odori unguis odorati similem: cioè quando il bdellio s'abbruscia rispira di buono odore simile all'odore delle vnghie odorate. Sono alcuni altri (come è il Ruellio, & parimente il Cornario) che scriuono, che il bdellio accendendosi facci uno odore simile alle unghie, senza esplicare à quali unghie. Il che non ne apporta punto piu di chiarezza di quello, che ce ne dia il testo Greco. Marcello Vergilio interpreta altrimenti in questo modo. Accendendosi il bdellio è odorato, & di colore è simile alle unghie humane. Questa interpretatione di Marcello esplica piu di quello, che si ritroua nel Greco, il che ci aggiunse forse egli del suo; per tor uia di quel testo ogni ambiguità, quantunque ei ne sia ripreso dal Manardo. A me ueramente piacque sempre piu che ogni altra la interpretatione di Serapione, come si uede nel principio di questo commento. Ma hora non so quello che io me ne debbi determinare: perciochè pare, che quelle parole di Dioscoride sieno cosi distinte, che ne dieno due note dell'elettissimo bdellio, cioè che ei sia odorato, quando si accende, & che sia di figura simile alle unghie: ma non però per questo si leua uia la dubitatione, se debbiamo intendere, che sia simile alle unghie odorate, ouero alle humane. Ma con tutto questo mi pare, che l'animo mi dia, che piu presto si debbi intendere delle humane, per hauere letto in Plinio al nono cap. del XII. libro, che il bdellio Batriano hà pur assai unghie bianche. Il che par che dica del bdellio Damocrate anchora ne i uersi della compositione del Ciphi, come scriue Galeno nel primo libro delli antidoti in questo modo Σχοίνου ιβ' [illegible] ὄνυχας γ' [illegible]. De i quali uersi questa è la sententia. Di giunco odorato XII. di croco una, di unghie di bdellio tre dramme, di aspalatho due, & mezza. Le cui parole confrontate con quelle di Plinio non poco m'inducono à credere, che nel bdellio sieno alcune parti, che si rassomiglino alle unghie humane, & che quelle sieno la miglior parte del bdellio, ouervamente che cotali unghie sieno solamente nell'eccellentissimo bdellio. Simili macchie si ueggono bianche nel Belzoino, onde sono alcuni, che tengono per cosa certa, che il Belzoino sia il uero bdellio, ma per mio giudicio non manco di quelli s'ingannano costoro, che tengono che l'istesso Belzoino sia la mirrha, come diremo nel terzo libro, scriuendo del laserpitio. Chiamano i Greci il Bdellio, Βδέλλιον: i Latini, Bdellium, gli Arabi, Molochil, Molochal, Mochol, & Mochel: gli Spagnoli Bdellio.

Nomi.

Dello Incenso. Cap. LXVII.

NASCE lo Incenso nella Arabia, che si cognomina thurifera. Tiene il principato il maschio, il quale chiamano, stagonia, ritondo di granello naturalmente. Questo adunque è intiero, bianco, & di dentro, quando si rompe, grasso, & nel brusciarlo subito s'accende. Quello, che si porta d'India, rosseggia, & è liuido nel colore. Fassi ritondo di granello artificiosamẽte. Tagliãlo adunque in quadretti, & mettõlo in un uaso di terra, & tãto lo uoltano attorno, che sia ben tõdo: ma questo inuecchiandosi poscia, rosseggia, & chiamãla atomo, ouero si agro. Tiene il secõdo luogo

go l'Arabico, & quello che naſce in Smilo, ilquale chiamano alcuni copiſco, aſſai picciolo, & mol
to roſſo di colore. Trouaſene vna ſpetie, la qual ſi chiama amonite, ueramente bianco, mà nel ma-
neggiarlo con le dita, ſi rinuencidiſce, come fa il maſtice. Contrafaſſi tutto per lo viaggio con ra-
gia di pino, & con gomma. Il che ageuolmente ſi conoſce. Imperoche la gomma, accẽdendola, nõ
fa fiamma, & la ragia ſe ne ua in fumo: ma l'incenſo ſubito s'accende. Conoſceſi oltre à queſtó la
fraude dal reſpirare dell'odore. Scalda l'incenſo, & coſtrigne: riſolue le caligini de gli occhi: riẽpie
l'vlcere profonde, & parimente le ſcalda: conſolida le ferite freſche: riſtagna tutti i fluſſi del ſangue
anchora che veniſſe da i pannicoli del ceruello. Mitiga le vlcere maligne del ſedere, & d'ogni altra
parte del corpo, trito, & applicato, in ſu le fila con latte. Disfa nel principio quelle formiche, che ſi
raſſembrano a i porri, & le volatiche, vntoui con aceto, & pece. Guariſce le cotture del fuoco, & le
bugance, meſchiato con graſſo d'oca, ouero di porco. Vnto con nitro, purga le vlcere del capo, che
menano. Gioua applicato con mele a i panaricci delle dita, & meſchiato con pece, alle percoſſe del
le orecchie, & a tutto il reſto de loro dolori, infuſoui con vino dolce. Impiaſtraſi vtilmente con ci-
molia, & olio roſado alle mammelle, che s'infiammano dopo'l parto. Metteſi nelle medicine della
canna del polmone, & delle membra interiori del corpo. Beeſi per lo ſputo del ſangue vtilmente.
Ma beuuto in ſanità, fa far pazzie: & beuuto piu abondantemẽte con uino, ammazza. Bruſciaſi l'in
cẽſo in vn teſto di terra netto, accendendo prima i ſuoi grani a lume di lucerna, & come è bene af-
focato, & bruſciato, ſi cuopre ſubito con uno altro vaſo, in ſin che ſi ſpenga: percioche facendo coſi
non diuenta egli cenere. Sono alcuni, che per pigliare la fuligine, quãdo ſi bruſcia l'incenſo, ſoſpẽ
dono ſopra alla pignatella, oue s'abbruſcia, vn vaſo di rame concauo, pertugiato nel mezo, come
pur hora, parlando della fuligine dell'incẽſo, diremo. Mettonlo alcuni altri in vn vaſo di terra cru
do bene illutato, & poſcia lo porigono a calcinare nella fornace. Bruſciaſi ancora in vn vaſo di ter
ra nuouo ſopra carboni bene affocati, inſino a tanto, che piu non bolla, non ui rimanga alcuna
graſſezza, & piu non fumi. Tritaſi facilmente quello, che non è bruſciato.

Della Corteccia dello incenſo. Cap. LXVIII.

TIENE il primo luogo in bontà quella Corteccia d'incenſo, che è graſſa, odorata, freſca, liſcia,
groſſa, & non cartilaginoſa. Contrafaſſi con la corteccia del pino, ouero con i guſci del ſuo
frutto. Ma ne diſcuopre la malitia il fuoco: imperoche facendoſi con ogni altra corteccia il pro-
fumo, nõ s'accẽde, ma ſe ne ua in fumo, ſenza alcuno odore: ma la corteccia dello incẽſo bruſcia, &
fumãdo ſpira di buono odore. Ardeſi queſta parimẽte, come s'arde lo incẽſo: & ha la virtù medeſi-
ma, ma è piu ualoroſa, & piu coſtrettiua. Et imperò ſi dà à coloro, che ſputano il ſangue: & metteſi
ne i peſſoli per li fuſſi de i luoghi naturali delle donne. E conueneuole alle cicatrici de gli occhi, &
all'vlcere concaue, & ſordide. Gioua l'abbruſciata efficacemente alla ruuidezza delle palpebre.

Della Manna dello incenſo. Cap. LXIX.

LA BVONA Manna dello incenſo è quella, che è bianca, pura, & granelloſa. Ha le virtù mede
ſime dello incenſo; ma non è però coſi ualoroſa. Contrafaſſi con ragia di pino criuellata, cõ
poluere, & con corteccia d'incenſo peſta. Del che è veramente paragone il fuoco: percioche la con
trafatta, non fa nell'abbruſciarla il ſuo fumo vguale, ma fuliginoſo, & impuro, & ſenteſi reſpirare
inſieme co'l ſuo ſoaue, altro faſtidioſo odore.

Della Fuligine dello incenſo. Cap. LXX.

FARAI così la Fuligine dello incenſo. Prendi à vno per vno i grani dello incenſo con una pic-
ciola molletta, & accendigli alla lucerna, & mettigli coſi acceſi in vn vaſo di terra cõcauo,
& nuouo, & cuoprilo poi con un uaſo di rame ben netto, concauo, & pertugiato in mezo, met-
tendo tra l'uno, & l'altro vaſo, ò da una parte, ouero da ambedue, picciole pietre alte quattro di
ta, accioche ſi poſſa piu facilmente uedere dentro, ſe l'incenſo s'abbruſcia, & per hauere tanto
di luogo aperto, che ui ſe ne poſſa aggiungere dell'altro: & imperò auanti, che del tutto ſia bruſcia
to il primo, aggiugniuene dell'altro, fino che haurai fatta la fuligine, che ti baſta. Ma biſogna con-
tinuamẽte cõ vna ſpongia bẽ piena d'acqua freſca andar bagnando attorno al coperchio di rame:
imperoche coſi temperando la calidità del rame, vi s'appiglia piu fermamente la fuligine: altrimẽ
ti per eſſer ella leggieriſſima, ageuolmente caſca, & ſi meſcola con la cenere dell incenſo, che ui
ſi bruſcia. Spazzaſi poſcia dal coperchio la prima fuligine, & faſſi il medeſimo, per inſin che ti
piace di farne. ma toglieſi però volta per volta via la cenere dello incenſo. Mitiga la Fuligine
dello incenſo le infiammagioni de gli occhi, prohibiſce i catharri, che vi diſcendono, purga le
vlcere, riempie le concauità, & ferma i cancheri. Fannoſi nel medeſimo modo quella della mir-

rha, della ragia, dello storace, & d'ogni altra sorte di liquori, tutte vniuersalmente buone alle medesime malattie.

Incenso, & sua historia.

ESSENDO lo incenso, la Corteccia, la Manna, & la Fuligine tutte cose, che procedono da una medesima pianta, non m'è parato fuor di proposito di trattarne di tutte insiememente. Ma cominciando prima dall'Incenso, non diffondendosi molto ampiamente Dioscoride in narrarne l'historia, per sodisfare al buon volere di coloro, che la volessero intendere, ne dirò qui tutto quello, che dal IIII. cap. del IX. libro di Theophrasto, & dal XIIII. del XII. di Plinio ho fedelmente ricauato. Dico adunque, che quantunque solamente nasca lo Incenso in Arabia, è però da sapere, che non per tutto nasce egli quiui, ma particolarmente in vn certo luogo, nel mezo quasi della regione dopo Atramite, villaggio principale del regno de i Sabei. Rimira il sito del luogo il Leuante, & euui stata vietata dalla natura da ogni parte la strada dell'entrarui. Imperoche ha dalla destra banda per fortezza scogli grandissimi di mare, & in tutto'l resto del contorno altissime ripe. Dura la lunghezza delle selue, che producono l'Incenso piu di cento miglia, & la larghezza loro non meno di cinquanta, con le quali confinano i Minei habitatori d'uno altro villaggio, da cui si porta fuori l'Incenso per strettissima uia: & già fu cognominato l'Incenso Mineo. Imperoche solamente costoro ne furono i primi inuentori, & essi soli u'esercitano la mercantia. E' prohibito ad ogni altro di venderne gli alberi, che lo producono: anzi che gli istessi Minei non tutti (secondo che si dice) gli possono vendere. Imperoche di tutti solamente trecento famiglie u'hanno la giuriditione, & la parte nel ricorlo: alle quali per successione dell'vna età nell'altra, ne resta l'heredità. Sono costoro, che lo ricolgono, da i popoli circonuicini chiamati sacri. Imperoche quādo intaccano co i ferramēti la corteccia dell'albero, per dare adito al liquore, & cosi medesimamente quando lo ricolgono, s'astengono per nō macularsi, dalle donne loro, & dallo andare alle essequie de i morti. Il che pare, che gli faccia crescere il prezzo della mercantia. Sono alcuni altri, che dicono, che i Minei v'hanno interesso tutti, & che ogni anno se lo partono fra loro. Ma come si sia, anchora che gli antichi Romani armeggiassero in Arabia; nōdimeno niuno de i Latini autori ne scriue, come fusse fatto l'albero dello incenso: & benche molti de i Greci u'habbiano scritto, niuna concordanza però tra loro si ritroua; quantunque scriua Theophrasto, che uno albero d'Incenso, qual nacque sopra Sardes appresso certo tempio, hauesse frondi simili al lauro. Anticamente si soleua ricorre l'Incenso una volta l'anno, intaccando gli alberi ne i giorni solamente canicolari, per essere à quel tempo molto pregna la corteccia d'humore, & ne ricoglieuano poscia lo Incenso nel seguente autunno. Ma la dolcezza del guadagno ha fatto ritrouar modo di ricorlo anchora la primauera, essendo prima stati intaccati gli alberi il verno. Ricogliesi quello, che distilla, & gocciola dall'albero, in su certe stoie tessute di palme, se il luogo concede, ch'elle ui si possano adattare: altrimenti vi fanno sotto una aia in su'l terreno ben battuta, & ben netta. Il piu puro, & piu splendido, è quello, che si ricoglie in su le stoie. Imperoche quello, che casca in terra, è piu graue, non traspare, ne cosi come l'altro, è valoroso. Quello, che si ricoglie nella primauera, rosseggia, & non è da comparare co'l primo in bontà, per essere egli veramente di minore virtù. Credesi, che quello, che distilla da gli alberi giouani, sia molto piu bianco, che non è quello de i vecchi. Raspasi con ferro da gli alberi, quello che vi si condensa sopra: & però ne riporta seco assai pezzi della corteccia. Di questo fece (come qui di sopra si vede) Dioscoride mentione: percioche parlando dello Incenso, disse ritrouarsene oltre all'Arabico di rosso, che ei si porta d'India. Il che dimostra, che anchora in altre parti del mondo nasca l'Incenso, oltre à quello, che si porta d'Arabia. Il che sapendo benissimo Theophrasto, & Plinio, quantunque prima hauessero scritto, che solamente l'Arabia produceua l'Incenso, dissero però, che alcuni haueuano detto, che ne nasceua anchora in alcune Isole.

Virtù dell'Incenso.

Dassi con utilità manifesta l'Incenso poluerizato à bere al peso d'una dramma ne i flussi disenterici. Et mettesi anchora in maggior quantità ne i cristeri. Fassene vnguento con latte di donna nel mortaio, & vngesi alle cotture del Sole. Beuto al peso d'vna dramma con acqua di fiori bianchi di secca nimphea, restigne la gonorrhea, & presone due scropoli, scaccia la melancholia, & gioua à tutti i difetti del cuore, & massimamente mescolato con altri medicamenti cordiali. Fassi dell'Incenso vn medicamento piu valoroso di tutti li altri per gli occhi caccolosi, & rossi: imperoche molte volte in vna sola notte libera da cotali incommodi. Ficcasi adunque un grano d'Incenso eletto di grandezza d'vna noccivola in vn punteruolo, & accendesi alla fiamma d'vna candela di cera. Et cosi ardente si spegne in quattro once d'acqua di rose, & cosi si fa fino à trenta volte. Colasi dipoi l'acqua, & di questa con vna penna sene mette ogni sera, quando i patienti sene vanno al letto, tre, ò quattro gocciole ne i cantoni delli occhi che sono appresso al naso, ma doue il rossore & le lagrime sieno con dolore, vi soggionge altrettanto latte di donna. Ristagna l'Incenso, il sangue del naso, incorporandosi però con ragnitello, aloe, & chiara d'vuouo, & messo nel naso sopra una tasta fatta di tela, ò di stoppa. Mitiga l'Incenso i Tenasmoni fattone fomento con pece Greca. Fannosi d'una dramma d'Incenso, & quattro scropoli d'Agarico, con succhio d'Hissopo dieci pilule molto buone contra la tosse, dandosene vna per volta ogni sera, quando i patienti sene vanno à dormire. Preparasi con Incenso una poluere magistrale di gran giouamento alla disenteria in questo modo: Prendonsi d'incenso, & di mastice di ciascuno due dramme, di bolo Armeno una dramma, di coralli rossi, di corno di ceruo abbrusciato di ciascuno meza dramma, & dassene con vino vermiglio brusco vna dramma, & meza per volta due hore dopo cena. La poluere dell'Incenso con altretanta mirrha incorporata con chiara d'vouo, & legata sopra la fronte, & sopra le tempie uale à i dolori Hemicranij.

Incenso, & sue virtù scritte da Galeno.

E' lo Incenso (secondo che recita Gal. al VII. delle facultà de semplici) caldo nel secondo, & secco nel primo grado, con vn poco di facultà costrettiua; come che nel bianco non ui si senta manifestamente. La sua corteccia costrigne chiaramente: & però è ella molto diseccatiua, di modo che si connumera con quelle cose, che diseccano nel secondo grado. E' ella veramente composta di parti piu grosse, che lo Incenso: & però ha manco dell'acuto. Per queste qualità adunque, & facultà sue l'hanno i medici in vso per gli sputi del sangue, per le debolezze, & flussi dello stomaco, & parimente per la disenteria. Ne solamente si mette ella ne i medicamenti, che s'usano di fuori, ma in quegli anchora, che si tolgono dentro nel corpo. Il suo ramo (leggo la sua fuligine, & qui di sotto ne dirò la ragione)

ragione) scalda & disecca piu che l'Incenso, di modo che quasi arriua al terzo grado. Ne però è egli priuo di qualche poco di facultà astersiua: & però puo mondificare, & riempire le ulcere de gli occhi, come fa quello della mirrha, & dello stirace. Questo tutto dello Incenso scrisse Galeno. Ma oltre cio è da sapere (accioche alcuno non si pensasse, che male hauessi io interpretato questo testo di Galeno) che in tutti i volumi Latini delle facultà de semplici d'esso Galeno tradotti per il Gaudano di qual si voglia stampa, è il testo dello Incenso scorretto, per esser similmente deprauato ne i Greci: come parimente si ritroua corrotto in Paolo Egineta. Imperoche doue nel capitolo dell'Incenso si legge appresso Galeno, ὁ δὲ κλάδος αὐτοῦ ξηρότερος ἐστὶ, καὶ θερμότερος ἢ κατὰ αὐτὸν λιβανωτὸν ὑπάρχων, cio è come traduce il Gaudano. Il suo ramo ha piu del caldo, & del secco, che l'istesso incenso; penso veramente che si debbia leggere ἡ δὲ αἰθάλη αὐτοῦ, cioè, La sua fuligine, &c. Imperoche ritrouo prima appresso à Dioscoride, che la fuligine dello Incenso è quella, & non i rami, di cui non fece egli memoria alcuna, che ha propria facultà di mondificare, & riempire le vlcere de gli occhi. Il che poi ne dimostra parimente in questo luogo l'istesso Galeno, nel dire egli nella fine del capitolo, che il medesimo effetto fa quella della mirrha, & dello stirace. Percioche al capitolo dello stirace nell'VIII. lib. dice poi egli, che la fuligine dello stirace abbrusciato, è quasi simile nelle facultà sue à quella dello Incenso. Et nel VII. lib. al cap. proprio delle fuligini diceua. Vsano parimente i medici la fuligine dell'incenso nelle medicine de gli occhi, & in quelle massimamente, che ui si generano ò per infiammagioni: ò per catarri, & parimente l'vsano per l'vlcere di quelli; percioche ella le mondifica, & riempie di Carne. Vsasi oltre à cio per imbellire le palpebre de gli occhi. Quella poi, che si fa della ragia del Terebintho & della mirrha, è priua d'ogni molestia, non altrimenti, che si sia quella, che si fa dello incenso, come che quella, che si fa dello stirace, sia un pochetto piu ualorosa. Per questo ho adunque io considerato, che sia nel Greco deprauato il testo da gli scrittori; i quai, doue ragioneuolmente doueano scriuere αἰθάλην, che uuol dire propriamente fuligine, scrissero peruersamente κλάδον, che vuol dire ramo, ouer surculo. & così è accaduto questo errore per la similitudine di questi due uocaboli Greci. Il che manifestamente dichiara Serapione: percioche hauendo egli hauuto al suo tempo il testo di Galeno corretto, tutto quello, che si legge hoggi de i rami in Galeno, & de i surculi, ouero sarmenti in Paolo Egineta, si legge appresso di lui del fumo, ouero della fuligine dello Incenso. Il che si uede anchor manifestamente in Aetio se bene il Gaudano in Galeno, & l'Andernaco in Paolo Egineta non se n'accorsero. L'Incenso (secondo che recita Galeno al V. libro delle compositioni in genere) matura, & muoue la marcia ne corpi di natura temperati, imperoche ne gli humidi è egli incarnatiuo, come altroue habbiamo dimostrato. Oltre à cio hauendo scritto Dioscoride che beuuto l'incenso da i sani fa fare pazzie, & che beuuto piu copiosamente ammazza, par che perciò si sia non poco ingannato Auicenna, il quale scriue, che l'Incenso beuuto, gioua à mentecatti, & à gli smemorati. Hannosi oltre à questo pensato alcuni, che la Manna dello Incenso appresso à i Greci fusse la Manna solutiua, che à tempi nostri vsiamo di dare ne corpi teneri, & delicati, per salubertrima, & sincera medicina. Ma in vero la cosa sta altrimenti: perche secondo che recita Plinio, insieme con molti altri, la Manna dello incenso, non è altro che quella poluere granellosa, che si ritroua fra esso, fatta nello stropicciarsi insieme delle sue granella, che auiene nel someggiarlo. Il che parimente testifica Galeno nel quarto libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi. Ma posciache la Manna dello incenso m'ha ridotta à memoria la Manna solutiua, che scende dall'aria, non se ne facendo nel processo da Dioscoride altra mentione, accioche si sodisfaccia à i lettori, ne dirò di mente de gli Arabi quanto essi ne scrissero, & quanto anchora io stesso n'ho veduto in Calabria, doue ella si ricoglie eccellentissima. Dico adunque, che la MANNA *solutiua è una certa rugiada, ouero liquore soaue, che casca la notte dall'aria sopra le frondi, & sopra i rami de gli alberi, in su l'herba, in su le pietre, & parimente in terra: la quale poscia condensandosi con certo spatio di tempo, diuenta granellosa à modo di gomma. Di questo ho veduto io in Italia solamente due spetie, delle quali l'vna è la Leuantina, & l'altra la Calabrese. Quella, che si porta di Leuante, è di due diuerse spetie: vna cio è eccellentissima, la qual chiamano Masticina, di granello simile al mastice, onde ha tirato il nome; & l'altra, la qual chiamano Bambagina, di prezzo vile, & di poco valore imperoche ella non è altro, che la Masticina fuanita, ouero contrafatta di zucchero, & d'altri mescugli. Quella della Calabrese piu s'apprezza, che si ricoglie dalle frondi de gli alberi, oue ella s'appone, & che propriamente s'addimanda Manna di foglia, minuta di granella, trasparente graue, simile à picciole granella di mastice bianca, & al gusto dolce, & soaue. Tiene il secondo luogo dopo questa quella di piu grosso granello: che a i nostri tempi si caua dal tronco de i frassini, di cui diremo qui disotto. Di quella cascata dal cielo la passata notte, mi fu gia portata da certi pastori in Cosenza, città di Calabria, sopra à frondi di faggio, & di orno, che pareua proprio gocciole d'vn giulebbo ben cotto. Intesiui da gli habitatori, ch'ella si ricoglie la mattina auanti, che'l sole scaldi: imperoche poscia rarefacendola il sole, si risolue ageuolmente in aria. Onde non so io per qual ragione scriua il Fuchsio huomo de nostri tempi dottissimo, nel suo libro delle compositioni de i medicamenti nuouamente stãpato, & aumentato, che la Manna Calabrese sia di piu grosse granella simili à fiocchi di bambagia, oueramente di lana bianca; & che però si chiama ella manna bambagina, manco pretiosa di tutte l'altre manne. Ma quanto sia lontana la opinione del Fuchsio dal vero, ne lascierò il giuditio à quei medici, à quei spetiali, à quei mercanti, che meglio sanno, qual sia la manna masticina, qual la bambagina, & qual la Calabrese, che forse per auentura fin hora non ha saputo il Fuchsio. Ritrouonne appresso à gli Arabi due spetie, scritte per diuersi capitoli, delle quali ne chiamano una Manna, & l'altra Tereniabin. Ne perciò ui si conosce tra esse altra differenza di spetie, se non che l'vna pare essere liquida simile al mele, & l'altra condensata in granella. Questa è veramente quella vera Manna masticina, che si soleua portare à noi di leuante: & l'altra quella, che chiamarono Tereniabin gli Arabici, la quale si dimostra essere Manna apertamente per testimonio di Serapione. Imperoche nel capitolo proprio, il quale è l'undecimo, d'autorità di Abix, così ne scriue. Mitiga il Tereniabin le infiammagioni delle febbri calde, toglie la sete, mollifica mediocremente il corpo, gioua al petto, & alla tosse, & non è altro, che Manna: conciosia cosa che casca dall'aria, come casca la Manna. Afferma il Brasauola, che un Nicolo Nicoluccio (penso spetiale in Ferrara) comprò una uolta da un Moro un uaso pieno*

d'una

Testo di Galeno scorretto.

Manna d'incenso.

Manna solutiua, & sua hist. & spetie.

La Manna appresso a gli Arabi è di due spetie.

Errore del Brasauola.

d'una Manna liquida simile al mele; la quale faceua nelle medicine mirabili effetti. Queste ueramente si puo dire essere stata di quella, che chiamano gli Arabi Tereniabin: quantunque di contraria opinione sia il Brasauola, il qual vuole, che'l Tereniabin Arabico sia la Manna del nostro commune uso, & che la Manna loro sia poscia questa spetie di liquida. La qual sentenza del tutto ripugna alle scritture Arabiche: essendo che io ritruouo in Serapione, che'l Tereniabin è una rugiada, che casca dal cielo, simile à un mele granelloso, & che altrimenti si dimanda Mele di rugiada. Et Auicenna scriuendo della Manna, dice, ch'ella si condensa à modo di gomma: dal quale non ueggio punto deuiare Mesue. Fu opinione d'Auerroe, & di molti altri dopo lui, che gli antichi, & massime Galeno, non conoscessero la Manna. Alche ripugna quello, che esto Galeno ne scrisse nel terzo libro delle facultà de gli alimenti, nel capitolo del Mele, così dicendo. Fassi in su le frondi de gli alberi un liquore, il quale ueramente non si puo dire, che sia ne succo, ne frutto, ne parte alcuna di quelli: ma bene si puo dire, essere una spetie di rugiada, quantunque non ui se ne ritroui gran copia, ne manco ui si ueggia del continouo. Io mi ricordo bene, che qualche uolta nel tempo della state s'è ritrouato in su gli alberi, & sopra l'herbe assaissimo mele: del che giubilando, & facendo festa i uillani cantauano, Gioue ne pioue il mele. Era, nell'accader questa, stata la passata notte, rispetto al tempo della state assai fredda, & il passato giorno molto caldo, & secco. Per il che i dotti interpreti della natura si pensarono proceder questo da i uapori leuati dalla terra, & dall'acqua. Imperoche essendo prima rarefatti, & cotti dal Sole, è da credere, che per il freddo della seguente notte si condensassero. Ma quantunque appresso à noi accaggia questo di rado; nondimeno nel monte libano ogni anno spessissime uolte interuiene, onde messe molte pelli per terra, ricolgono, crollando gli alberi i uillani, & i pastori, il mele, & n'empiono certi lor uasi, & lo chiamano Mele di rugiada, ouero d'aria. Questo tutto della manna scrisse Gal. à confusione di coloro, che si credono, ch'ella non fusse conosciuta da lui. Di qui adunque è da pensare, che habbiano tratto gli Arabi il loro Tereniabin: & massime affermando Serapione, che appresso à loro anchora si chiamaua mele d'aria. Di cui fece parimente mentione Plinio al XII. capo dell'XI. libro, con queste parole. Casca questo mele d'aria, & massimamente nel nascere d'alcune stelle, & suole spetialmente interuenir questo nel tempo della Canicola: ma non mai auanti al nascere delle Vergilie, poco auanti giorno. di modo che nella prima aurora si ritrouano le frondi de gli alberi, cariche di rugiadoso mele. Onde coloro, che in quel tempo sono fuori all'aria, sentono, le uesti, & i capelli unti per tutto di questo liquore. Sia adunque questo ò sudore del cielo, ò salina d'alcune stelle, ò humore che si purghi dall'aria, uolesse Iddio, che fusse egli così puro, & liquido, & di sua natura, come era egli nel suo primo cadere. Questo tutto disse Plinio. Ma è però la Manna così tanto antica, che auanti che nascessero Galeno, & Plinio, fu ella conosciuta, & scritta da Theophrasto d'autorità d'Hesiodo, al XII. capo del III. libro dell'historia delle piante, con queste parole. Ma se (come scriue Hesiodo) la quercia genera il mele, & le api, quello certamente piu si conferma. Adunque nasce anchora questo melleo humore cadendo dal cielo, & rimanendo sopra questo albero. Queste tutte sono parole di Theophrasto. Di liquida & parimente di granellosa ne cascò dal cielo anchora nel contado di Goritia, per tutta la patria del Friuli, & parimente in altre regioni circonuicine, il mese di Maggio, & di Giugno dell'anno M. D. XLVI. delle quali in un tempo medesimo ricolsi io in assai quantità. Imperoche tutta quella, che era sopra frondi di fico, & di orno, era bianchissima, & granellosa, & quella, che sopra frondi di pesco, di mandorlo, & di quercia era caduta, era liquida, di sapore, & di colore simile al mele. Il che ageuolmente mi induce à credere, che non per sua natura, & per se stessa diuenti la Manna granellosa, & si condensi simile al mastice, ma che tale accidente si causi dall'istessa facultà delle frondi de gli alberi, oue ella s'appone. Al che auertendo con diligenza gli scrittori Arabici, ne descrissero sensatamente amendue le spetie. Casconne in questi moderni tempi di granellosa simile al Mastice, nella Valle Anania della giuridittione di Trento, copiosa quantità, & spetialmente sopra i larici, oue ne furno ricolte alcune scatole, come ne puo far testimonio il Signor Giulio Alessandrino medico Cesareo, il quale ui hebbe da parte sua. Dal che si puo ben considerare come da tutto il resto scritto di sopra, che sia in grandissimo errore Donato Altomari, non uolendo egli concedere, che la manna che si ritroua in su le foglie del frassino cascbi dal cielo, ma che ui risudi dall'albero istesso. Ma non dirò gia io che quella che fu ricolta in su i larici, fusse la resina, che correttamente chiamiamo terbentbina, che si caua dal tronco del Larice; essendo stata ueramente Manna celeste, & non resina risudata. Oltre à cio, è chiaramente da credere, che si sognassero i Frati, che hanno commentato l'antidotario di Mesue, che la Manna auanti all'apparir della Canicola risudi in Calabria, senza cader dall'aria, dalli rami, & parimente dalla scorza del tronco del frassino, & dell'orno, & che si generi in questi alberi da per se naturalmente, & risudi da loro nel modo che da molti altri risudano le gomme: percioche questo è tutto contra all'operare della natura, & contra alla uerità, di cui nondimeno si sogliono i Frati chiamare predicatori. Imperoche quella che si risuda da cotali alberi ne giorni Caniculari, non è altro, che Manna celeste cadutaui sopra i prossimi passati mesi di Maggio, & di Giugno beuuta la scorza, & tirata dentro da se, per essere inaridita & seccata dal Sole, & parimente rarefatta & sfessa. Et così interuien poscia, che intaccandosi la corteccia dell'albero se n'esca fuor tirata dall'ardentissimo calore della Canicola, & ui si condensi, & faccisi granellosa à modo di gomma. La quale per la mistura del succo dell'albero è spugnosa, & leggiera. Che poi si faccia piu questa operatione nel frassino, & nell'orno, che ne gli altri alberi, cascando però la Manna sopra tutti uniuersalmente, non saprei io altro dire, se non interuenir questo per special dote data dalla natura al frassino, & parimente all'orno, di tirare à se propriamente questo liquore, come alla calamita di tirare il ferro, & al succino la paglia. Imperoche à tutti è manifesto, che in Puglia, & in Calabria solo il frassino, & l'orno spetie anchora egli di frassino, hanno proprietà di tirare à se la Manna, che ui casca sopra, & di ritenerla, & condensarla: uedendosi, che da gli altri alberi casca ella subito in terra in su l'herba, & in su le pietre. Et però distilla solamente dal frassino, & dall'orno, quando si gl'intacca la corteccia, nò però naturalmente, ma accidentalmente. Onde gli habitatori di quei luoghi fatti dotti, & sapienti dalla utilità del guadagno hanno molto piu diligentemente inuestigato questo così bel secreto della natura. Con la opinione de Frati concorre l'Altomari, il quale vuole ad ogni modo che questa manna del commune vso non sia altro che gõma d'Orno, et del Frassino

Manna scritta da Galeno, Plinio, & Theoph.

Manna cascata in Friuli.

Melensagine de i Frati commentatori di Mesue.

naturale

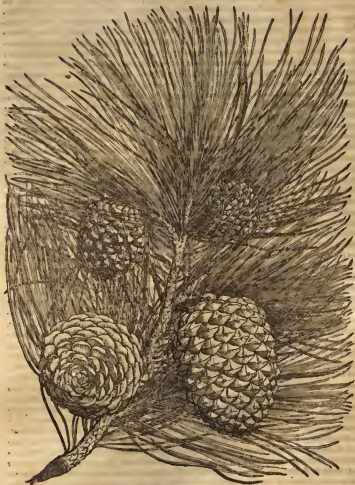
naturale, senza accidentale alcuno. Il che quantunque egli si sforzi di prouare con fortissimi argumenti, & ragioni, per
non quadarare cotale opinione al mio intelletto, ne lasciarò à far la sentenza a coloro, che piu di me si sono essercitati in
queste cose. Fra coloro, che si crederono, che la Manna dello incenso fusse questa dell'aria, ritrono essere stato Pietro
Crinito Fiorentino, ripreso già agramente dal Manardo da Ferrara, nel primo libro delle sue epistole medicinali. Ma
se gli puo in ciò perdonare, poscia che Serapione ilquale tra gli Arabici tiene ne semplici medicamenti il primo luogo,
confonde la solutiua dell'aria con quella dello Incenso assai inconsideratamente. Attuario tra gli altri Greci (per quan-
to si legge nel suo trattato delle compositioni de medicamenti) hebbe assai bene la Manna in consideratione, & reciton-
ne assai sufficientemente le facultà sue. Il Fuchsio famosissimo Medico nel suo libro delle compositioni de i medicamen-
ti nuouamente stampato, & aumentato, par che si sforzi con ogni suo potere di tor via del tutto la Manna dall'uso de i
Medici, prohibendo l'usarla con queste parole. La Manna veramente ha poca, ò nissuna virtù di soluere il corpo, &
ciò affermano per cosa certa coloro, che sono stati appresso al monte Libano. Imperoche costoro dicono, che gli habita-
tori di quel monte ne mangiano fino che sono pieni, & che però non muoue loro il corpo, ma che se ne sentono nutrire
cosi come d'ogni altro companatico. Il perche essendo la manna quasi di simil virtù che il mele, quando ben la ne man-
casse, non importarebbe, se non fusse la marauiglia, che del continono ci pigliamo delle cose pellegrine, & che noi come
insensati, & come pazzi, sprezzati i medicamenti, che nascono ne i nostri paesi, piu presto vogliamo usare quelli, che si
ci portano di paesi lontani, che quelli che nascono nelli horti proprij. Ma facendo cosi senza consideratione di grandis-
sime spese, riportiamo meritamente la pena della nostra pazzia. Questo tutto della manna scriue il Fuchsio. Dal che si
vede manifestamente, che egli vorrebbe ad ogni modo tor via dalla medicina l'uso della manna, & che in luogo di essa si
vsassero di quei medicamenti che nascono nelle sue, & nostre Regioni. ò Iddio il volesse, che questa permutatione si po-
tesse fare equalmente, sicuramente, & commodamente, acciò che come desidera il Fuchsio potessimo risparmiare cosi
grandi spese. Ma perche le sue ragioni non sono tali, ne cosi ammissibili, che sieno bastanti à persuadermene l'intento
suo, son costretto à lasciarle da parte, come del tutto inutili. Imperoche che sia il uero, & del tutto contrario alla opinione
del Fuchsio, che la manna sia solutiua, & che la muoua il corpo senza fare alcuno nocumento, non solamente l'habbiamo
dalli Autori, che di essa hanno scritto, ma ce lo dimostra continuamente la cotidiana esperienza, vedendosi manifesta-
mente, che toltone il peso di due once & meza, muoue molto bene piu & piu uolte il corpo, cacciandone fuori spetial-
mente la cholera: tanto dico la grossa, quanto la sottile, come posso far io di ciò testimonio, ilquale non uso per la
mia persona altro medicamento. Che poi sia il vero, che coloro, che habitano il monte Libano si mangiano la man-
na come per companatico, & che se ne nutrischino, come d'ogni altro cibo, chi sarà colui, che lo creda, come fa il Fu-
chsio? auuenga che se ne vegga fra noi tutto il giorno il contrario. Che? Adunque norremo noi leuar via la manna dal-
l'uso medicinale, medicamento cosi nobile, & piaceuole, & che tiene il principato tra tutti gli altri, per vsare in suo luo-
go i nostri, come forse la cataputia, l'esula, i tithimali, la brionia, & molti altri simili medicamenti velenosi, iquali na-
scono per loro stessi non solamente ne gli horti, ma anchora nelle nostre campagne? Per mio giudicio non mai. Io
veramente in questa cosa piu presto mi voglio accostare à Galeno, à Dioscoride, & ad altri eccellenti scrittori tanto di-
co Greci quanto Arabici, che à qualunque si vogli altro. Imperoche eglino non contenti de i medicamenti delle patrie,
& regioni loro, si dilettorno mirabilmente d'hauerne di pellegrini. Ne però per questo diremo mai, che essi fussero
pazzi, ma ben che essi fussero sapientissimi. Però non mi son se non possuto grandemente marauigliare, che il Fuchsio
si sia messo cosi à vituperare la manna senza veruna ragione, essendo noto & chiaro à tutti, eccetto che à lui, che pur-
ga ella il corpo senza alcuna molestia. Io per il vero desiderarei, che coloro che uanno biasimando cotali medicamenti,
facessero questo ò piu ragioneuolmente, ò che ne dimostrassero quali sieno quei medicamenti de i nostri paesi, che si po-
tessero accommodare in tutto, & per tutto in luogo loro, & che hauessero quella istessa virtù. Percioche io non sono
quel medico, che volesse preporre le cose forestiere alle nostre, pur che le hauessemo tali, che potessero con le facultà loro
stare al parangone di quelle, ne piu, ne meno. Errano anchora non poco i Medici Napolitani insieme con i loro proto-
medici, iquali fanno prohibire, sotto grauissime pene, che non si debbi vender la manna che risuda dalla scorza del fras-
sino & dell'orno, laquale chiamano manna sforzata, imaginandosi, che non sia buona da cosa veruna. Imperoche
questa, oltre che purga senza alcuna molestia, & dassi sicurissimamente alle donne grauide, in ogni tempo della graui-
dezza; è santissima, & eccellentissima medicina nelle petecchie, & febri maligne, & pestilentiali; essendo che il frassi-
no ha manifesta virtù contra tutti li veleni. Però lascino hormai i Protomedici Napolitani di persegnitar coloro, che
cauano la manna del frassino, & non priuino gl'huomini di cosi pretioso medicamento non conosciuto da loro, se bene vi
sono piu propinqui di noi. E' la Manna (secondo che riferiscono Auicenna, & Mesue) ne suoi temperamenti ugua-
le, inchinandosi però piu presto al caldo, che altrimenti. Ma secondo Auerroe è calida, & humida. Solue il corpo,
quantunque debilmente per se sola. Et imperò si dà & alle donne grauide, & a i piccioli fanciulli senza alcuno detri-
mento, ò timore. Messa tra l'altre medicine, accresce le virtù loro. Purga ageuolmente la cholera, toglie la sete, apre,
& mollifica le parti del petto, & della gola. Ma non si serua in vera bontà piu d'uno anno, quella dico, che si porta di
Leuante, chiamata Masticina: ma quella che si ricoglie in Calabria, dura assai piu lungo tempo. Chiamano i Greci l'In-
censo. Μάννα: i Latini Thus: gli Arabi Ronder, Conder, ouero Kateth. i Tedeschi Vueirauch: gli Spagnoli Enciense: i
Francesi Encens.

Manna, & sua facultà.

Nomi.

Del Pezzo, & del Pino. Cap. LXXI.

SONO il Pezzo, & il Pino d'una sorte medesima, anchora che tra le spetie loro sia qualche dif-
ferenza: & sono alberi volgari, & sconosciuti. E' la corteccia loro costrettiua. gioua trita, & im-
piastrata

PINO DOMESTICO.

piaſtrata alle intertigini. alle vlcere ſuperficiali, & alle cotture del fuoco, meſcolata però con litagirio, & manna d'incenſo. Incorporata con ceroto mirtino, conſolida le vlcere de corpi dilicati, che non poſſono tolerare coſe forti. Trita con vetriolo, raffrena le vlcere, che vanno ſerpendo. Fattone profumo, prouoca il parto, & le ſecondine. Beuuta, ſtrigne il corpo, & prouoca l'orina. Mitigano le frondi loro trite, & impiaſtrate, l'infiammagioni, & prohibiſconle nelle ferite. La decottione calda delle trite fatta in aceto, mitiga, lauandoſene la bocca, il dolore de i denti. Beuute le frondi al peſo d'una dramma con acqua ſemplice, ouero melata, giouano à i fegatoſi. Fanno queſto medeſimo i guſci delle pine beuuti, & parimente le frondi del pino. La teda d'amendue tagliata in pezzetti, & cotta poſcia in aceto, lauatone la bocca, mitiga il dolore de i denti. Faſſene ſpatole per le compoſitioni de i peſſoli, & de gli vnguenti, che ſi fanno per le laſſitudini.

PEZZO.

laſſitudini. Coglieſene, bruſciandola, la fuligine per far inchioſtro da libri, & per mettere ne i linimenti, che ſi fanno per acconciare le ciglia delle donne. Gioua à gli angoli de gli occhi corroſi, al fluſſo delle lagrime, & alle ciglia, che ſi pelano. Chiamanſi Pityides i frutti tanto del pino, quanto del pezzo, che ſi rinchiudono dentro alle pine loro. Sono queſti coſtrettiui, & alquanto calidi: & mangiati per ſe ſoli, ouero con mele, giouano alla toſſe, & altri difetti del petto. Quelli del pino mondi, & mangiati ne i cibi, ouero beuti con ſeme di cocomeri, & con vino paſſo, prouocano l'orina, & ſpengono gli ardori delle reni, & della veſcica. Tolti con ſucco di portulaca, vagliono al rodimento dello ſtomaco, reſtaurano le forze ne i corpi debili, & ripercuotono gli humori corrotti. Tolti freſchi dall'albero tutti interi, & poſcia peſti, & cotti nel vino paſſo, vagliono alla toſſe vecchia, & conferiſcono à i thiſici, beuendoſi di tal decottione ogni giorno tre ciathi.

PINO SALVATICO.

Pino, sua historia, & sue spetie.

SAREBBE veramente cosa da imputarmi à non poca negligenza, se ritrouandomi tutto il giorno nelle selue de i Pini, de gli Abeti, de i Larici, & de i Pezzi, non iscriuessi io di tutti questi la vera historia, secondo che i sensi propri ne sono stati giudici: & tanto piu mi pare hauere io hauuto obligatione di farlo, quanto piu ueggio in molte cose Plinio, con molti altri de i moderni nel descriuere questi alberi, che producono le ragie, assai allontanarsi da quello, che gli occhi propri mi sono ne i monti di tutta la giuridittione di Trento stati testimoni. Cominciando adunque dal Pino, ritrouo, che Theophrasto al X cap. del III. libro dell'historia delle piante, ne scrisse una spetie di domestico, & vna di saluatico: & diuise il saluatico in maritimo, & montano, così dicendo. Assegnano di Pini due spetie, l'una cioè domestica, & l'altra saluatica: & di questa sono parimente due spetie, una montana, & una maritima. I pini della montana spetie sono piu dritti, piu alti, & piu grossi: & quelli della maritima, sono piccioli, hanno le frondi piu sottili, & la corteccia piu liscia, vtile per conciare le cuoia. il che nell'altra manco si ritroua. Il frutto della maritima è tondo, & presto s'apre: & quello della montana è lungo, uerde, ne così presto si sguscia, come piu saluatico. Tutto questo

PINO MARITIMO.

to queſto del Pino ſcriſſe Theophraſto. Ma non mancano chi ſcriuano, che cio ſcriueſſe Theophraſto del pezzo, & non del pino fondati ſopra la ragione del uocabolo Greco πίτυς. di cui qui ſcriue Theophraſto, percioche dicono, che πίτυς appreſſo à i Greci denota pezzo, & non pino. Onde Pietro Bellonio Franceſe ſeguitando la commune opinione de Greci, nel libro ſuo de gli alberi coniferi, tutto che ſcriue Theophraſto del Pino lo poſe ſotto il pezzo, contra l'interpretatione di Theodoro Gaza, quantunque Greco natiuo, & dottiſſimo huomo latino, per ritrouare, che Theophraſto haueua ſcritto in Greco περὶ πίτυος, cioè del Pezzo. Ma parmi, che il Bellonio s'inganni non poco, non gia per che io lo reputi del tutto indotto, ma piu preſto perche mi par poco pratico, & molto nuouo nella lettione di Theophraſto, & di Galeno, ouveramente che egli ſi ſia poſto con poca conſideratione à ſcriuere di quelle piante, di cui haueua pochiſſima notitia. Imperoche piu coſe ui ſono, che contradicono alla ſua opinione. A me veramente non è coſa nuoua, ne manco ho da dubitare, che gli antichi Greci non pigliaſſero πίτυν, impropriamente per il Pino, & πεύκην, per il Pezzo. Ne certamente manco è ueriſimile, che Theodoro interprete di Theophraſto di nation greca, & molto dotto, non

10

VN'ALTRO PINO MARITIMO.

haueſſe ſaputo quel che ſignificaſſero quei due coſi triti uocaboli πίτυς & πεύκη appreſſo à i Greci ſcrittori. Appo ciò ſi uede manifeſtamente, che Theophraſto chiama la noce, ouero il Cono del πίτυος στρόβιλον (cioè Strobilo) onde ei viene à certificare, che egli intenda πίτυν per Pino, & non per Pezzo. Imperoche Strobilos ſi chiama propriamente la noce del Pino, come apertiſſimamente dichiara Galeno al 11. libro delle facultà de gli alimenti con queſte parole. La noce del Pino (cioè il pinocchio) genera buoni, & groſſi humori, & nutriſce molto, come che malageuolmente ſi digeriſca. I Greci hora non la chiamano piu κῶνον (cioè Conon) ma στρόβιλον (cioè Strobilon). Piu oltre il medeſimo Galeno nel libro de i cibi, che nutriſcono bene, & male, dice queſte parole.. Il pinocchio, ilqual ſi chiama κῶνος chiamato anchora στρόβιλος da gli antichi genera piu groſſi humori, ma non però cattiui. Appò ciò nel ſettimo libro delle facultà de ſemplici. Il frutto del Cono (diſſe pur egli) ilqual chiamano Coccalon, & Strobilon, &c. & nel quarto commento nel libro di Hippocrate del modo del viuere ne i morbi acuti. Il Coccalo (diſſe egli) coſi chiamato da Hippocrate, non ſi chiama coſi da gli antichi Greci, ma Conos, come da i moderni medici per la piu parte Strobilos. Con 10

Galeno

PINO SALV. MVGO.

Galeno è il Sethi fra i Greci piu nuoui, quale chiama i pinocchi Conaria, & Strobili. Onde reputo hormai eſſere coſa chiariſſima, che Theophraſto habbi inteſo contra la opinione del Bellonio per il πίτυν il Pino, & non il Pezzo. Imperoche ſe il πίτυν appreſſo Theophraſto produce lo Strobilo, ilquale ſi connumera da Galeno fra i cibi, non ſo vedere, ne conoſcere, in che modo poſſa eſſere egli il frutto del pezzo, ilqual non ſi mangia, ne ſi commemora fra i cibi, come fa teſtimonio contra ſe ſteſſo il Bellonio. Che oltre à ciò Theophraſto in queſto luogo non intenda altro per πίτυν che il pino, ne puo far vero teſtimonio il non ritrouarſi pezzo, che ſia domeſtico, ſe gia non ſe ne ritrouaſſe alcuno in qualche giardino ſtatoui trapiantato, ò ſeminato di quelli, che ſono nelle ſelue, come che il contrario ſi veggia ne i pini ritrouandoſene & de domeſtichi, & de ſaluatichi, come ſcriue Theophraſto. Di qui veramente è poi auuenuto, che il Bellonio ſia traſcorſo d'un errore in un'altro. Imperoche anchor quello è falſiſſimo, che la pece (come egli dice, interpretando 10 peruerſamente Theophraſto) ſi facci della teda del pezzo. Imperoche rariſſimi ſono i pezzi, che faccino teda: perche per il vero tutta la pece, che ſi uſa in Italia ſi fa ſolamente di teda di pini: & coſi parimente in Bohemia, oue ſono grandiſſime.

PINO SALV. CEMBRO.

Vera historia de i Pini.

dissime, & infinitissime selue di Pini saluatichi. Ma venendo hormai alla vera historia de Pini, dico che il pino è di due generi, cioè domestico, & saluatico. Il domestico ha i rami nella cima, che s'aggirano per intorno al tronco à modo di ruota, con foglie ferme, dure, lunghe, strette, & appuntate in cima. Produce le Pine grosse di piena mano, piramidali, ben dure, graui, & serrate, nelle quali si contengono i pinocchi lunghetti, serrati, & rinchiusi da duro & assai forte guscio, tutto ricoperto di nera fuligine, che toccandosi imbratta subito le mani. I pinocchi che vi son dentro sono bianchi, dolci, & dilettevoli al gusto, coperti da certo sottile inuoglio di rossigno colore, ilqual fregato con le dita, ò con le palme delle mani, ageuolmente si sguscia. Veggonsi copiosissimi i Pini domestichi nel territorio di Rauenna, doue u'è una gran selua chiamata la pineta, non molto lontano dalla riua del mare Adriatico. Vedesene anchora in vari, & diversi luoghi d'Italia, & spetialmente ne i monasteri de frati. Il saluatico ha diuerse spetie. Le

Pino saluatico, & sue specie.

quali si diuidono in Montane, & Marine. I Montani sono di tre sorte. Il primo è piu lungo & maggiore di tutti; & 10

di questi

di questi ne sono piene tutte le selue di Boemia, di Silesia, & Polonia, & nel territorio di Trento, & del Contado di Tirolo vari & diuersi monti, da i quali fanno i boschieri la pece nera. Sono questi in tutte le parti loro simili a i domestichi, eccetto che nelle pine, le quali sono poco maggiori delle noci del cipresso, ma piu lunghe, meno vguali, & piu serrate insieme, con quello ordine istesso di squame che si vede nelle domestiche, ragiosi, & odorati. Quelli della seconda spetie chiamati da i Contadini della valle Anania Mughi, non fanno tronco, ne fusto veruno, ma producono i rami dalle radici appresso à terra, i quali se ne vanno scorrendo di lungo per terra di lunghezza da dieci fino a quindici gombiti. Produce le pine alquanto, ò poco maggiori del predetto, & piu ricoperte di ragia, & piu odorate. Vsano i Rami per far cerchia da botti: Imperoche oltra all'esser eglino assai lunghi, sono molto tenaci, & arrendeuoli. La terza spetie chiamano gli Ananiesi, & i Trentini Cembro, ouer Cirmolo, & nascono questi Pini copiosi in Gauia monte ne i confini della val del Sole con Voltolina; nelle montagne di Fieme, & nel contado di Tirolo in certi monti non lontani da Isprucckh: Crescono i Cembri in assai bella grandezza: di modo che se ne fanno tauole, le quali non solamente riescono venose, & belle, ma anchora odorate: nondimeno questi Pini non sono tanto alti quanto quelli della prima spetie sudetta, ne hanno la Corteccia cosi rossa: sono le sue pine grosse poco meno di quelle de i Pezzi, ma molto piu breui, & piu corte, resinose, & porporeggianti, & di tutte l'altre sorti piu fragili. Hanno dentro i pinocchi molto minori delle domestiche, con il guscio cosi fragile, che ageuolmente si rompe con i denti. Il sapor de pinocchi è quello stesso de i domestichi, se non che lascia nella bocca un non so che d'asprezza; Ilche è il proprio di tutti i frutti saluatichi. Di qui adunque mi riduco ageuolmente à credere, che il Cembro sia il Pino Tarentino, di cui scrisse Plinio al decimo capo del decimo quinto libro. Imperoche (come dice egli) il guscio de pinocchi è cosi fragile, che si rompe con le dita: & però vien furato dalli augelli nell'albero, perche per la molta fragilità sua ageuolmente lo rompono con il becco. Distilla da questo Pino la ragia bianca, & odorata, come da tutti gl'altri. Fanno i Tedeschi delle tauole del Cembro non poca stima, non solamente per esser belle all'occhio, ma anchora (come habbiamo detto) per il lor buono odore. Il che fa che sieno à loro in grande vso per imbossolare le stuffe, & le Camere, le quali son loro molto a proposito il Verno contra al freddo; facendo queste tauole non poco ornamento. De i Marini ho io osseruato due spetie differenti solamente nel frutto, come potrà ciascuno far coniettura dalle figure loro, che qui sono collocate: Da tutte queste spetie risuda la ragia bianca, & odorata, & tutte inuecchiandosi diuentano teda, & fassene la pece. Ma dirò bene, che quello che sensatamente si vede ne i pini saluatichi nel nostro clima, ripugna del tutto à quello che ne scriue Theophrasto: percioche i Pini saluatichi, che nascono nelle maremme nostre di Siena, producono il frutto loro lungo una spanna, in forma di piramide fermissimo, & sodo, il quale malageuolmente s'apre per se stesso: & quelli, che nascono per tutte le montagne della valle Anania, & di tutto il resto del Trentino, doue se ne ritrouano assaissime selue, producono i frutti loro piccioli, & breui, li quali subito che son secchi, s'aprono, & cascano dall'albero. Ma puossi credere interuenir questo dalla varietà de climi, & delle regioni, oueramente perche piu sieno le spetie de pini maritimi. Credesi il Bellonio, di cui habbiamo detto poco qui di sopra, scriuendo hore de gli alberi resiniferi (per quanto io possa cauare dalle sue parole) che il Cembro sia il pinastro, ma secondo il parere mio egli s'inganna non poco. Percioche io ritrouo appresso Plinio al X. capo del XVI. libro, che il Pinastro, cioè il pino saluatico cresce in mirabile altezza, non solamente ne i monti, ma anchora ne i piani, come si uede in Bohemia, oue ne i piani sono infinite selue di pinastri. Ma tutto'l contrario ritrouo io appresso il Bellonio, volendo egli ad ogni modo, che il pinastro sia minor del pino, & che non nasca, ne si ritroui, se non nelle altissime cime de i monti. Alla cui erronea opinione si potrà accostare ciascuno, à cui piu piaccia credere a i viaggi del Bellonio (se però come egli scriue si possono tener per veri) in Asia, in Grecia, in Soria, in Egitto, & in altri paesi lontani, che à quello, che ne scriueno gli antichi. Alli quali spesso senza ueruna ragione contradice il Bellonio, per farsi per auuentura piu autentico di loro. Ne senza qualche ragione ho io da marauigliarmi di ciò, & da non far gran capitale de suoi scritti, per essere stato detto da persone degne di fede, che il Bellonio è huomo di poca dottrina, & che non ha caminato tanto per il mondo, quanto egli scriue. Ma ritornando nel nostro primo ragionamento, dico che doue il Bellonio descriue l'historia del Pinastro dice per dar botta à Theodoro Gaza, d'hauer spesso ritrouato il pinastro in Theophrasto latino. Ma che nel Theophrasto Greco, ne manco appresso à qual si vogli altro Greco autore nō ne ritrouò mai egli veruna mētione. Ma quanta sia grande l'arroganza del Bellonio, & quanto negligentemente habbi egli letto cotali autori, si puo ageuolmente conoscere per le parole di Theophrasto, che habbiamo poste di sopra, doue per autorità del medemo fu detto, che i pini erano di due sorti, cioè domestichi, & saluatichi. Ma se per auuentura non volesse egli consentire alle ragioni, & autorità allegate di sopra, & che restasse nella sua pertinacia con dire, che appresso Theophrasto il πεύκη è il pezzo, & non il pino, & che egli consequentemente in quel luogo intese de i pezzi domestichi (di questi non penso che mai ne vedesse il Bellonio) & de i saluatichi, & non de i pini: se noi li concederemo questo per farli piacere, che cosa risponderà egli à quei luoghi di Theophrasto, ne i quali si legge πεύκη ἀγρία? cioè pino saluatico? Veramente niente per quanto io me ne veggia. Oda adunque il Bellonio quel che contra di lui scriue Theophrasto, oue egli tratta l'historia de gli alberi de i monti al quarto capo del terzo dell'historia delle piante. Et dice queste parole ἴδια δὲ τὰ ὀρεινὰ τῶν ἐν τοῖς πεδίοις οὐ φύεται περὶ τὴν Μακεδονίαν, ἐλάτη, πεύκη, πίτυς ἀγρία. cioè; Quelle piante propriamente montane, che non allignano ne i piani di Macedonia, sono l'abeto, il pezzo, & il pinastro, & nel capo medesimo, doue ei recita per nome quelle piante, che sempre verdeggiano, scriue queste parole ἀείφυλλα μὲν ἐν τοῖς ἀγρίοις ἃ καὶ πρότερον εἴρηται, ἐλάτη, πεύκη, πίτυς ἀγρία. Cioè, Adunque fra le saluatiche piante verdeggiano perpetuamente quelle, di cui dicemmo nel primo, cioè l'abeto, il pezzo, & il pinastro. Di qui adunque si puo (per quanto io me ne veggia) credere, che il Bellonio habbi con pochissima attentione studiato Theophrasto, se ben dimostra essere dotto colui, che dal Francese ha tradotto in Latino le sue menzogne. Alle quali hauendo noi con non poca diligenza posto sopra l'occhio, & conoscendo che egli ha scritto molte cose senza consideratione veruna; & di quelle anchora, che in modo veruno si possono tenere per vere, & sincere, non ci possiamo persuadere

Mughi.

Cembro.

Pino Tarentino.

Pini Marini.

dere altrimenti, se non che cio habbia fatto egli più presto per sua vanagloria, & per cupidità d'honori, & di dignità, che per narrare la verità delle cose in beneficio del mondo. Ne manco s'ingama nella consideratione delli alberi resiniferi l'Anguillari, il quale confidato solamente nella sua opinione, senza addurre testimonianza ò ragione alcuna, vuole ne i suoi pareri, che il Pino saluatico montano, & parimente quello che si chiama mugo, sieno amendue spetie di pezzo, quantunque l'vna & l'altra di queste piante non sieno differenti da tutti gli altri Pini se non nella grandezza, & piccolezza loro, & de i lor frutti. Imperoche tutti hanno vna medesima faccia, vna medesima apparenza, le medesime foglie, i medesimi germini, & fiori, il medesimo legno, la medesima corteccia, la medesima ragia, & il medesimo sapore, & odore; senza che tutte queste sorti di Pini, inuecchiandosi si conuertono in Teda, di cui si fa la pece. Il che è propria dote de Pini (come scriuono i piu autentichi scrittori) & non de i Pezzi. Ne parmi che meno erri grossamente egli nel Pino Tarentino, chiamato volgarmente Cembro, volendo ei che questo sia il Pino montano saluatico, di cui scrisse Theophrasto. Ma non essendo ne ritrouandosi fra tutte le spetie de Pini alcuna che habbi il frutto cosi fragile, come il Cembro, si vede manifestamente quanto sia vana l'opinione di costui. Imperoche (come scriue Theophrasto) il Pino saluatico montano produce le Pine piu cõpatte, piu dure, & piu serrate del marino. Onde non puo stare in modo veruno, che il Cembro sia il Pino saluatico montano, di cui scriue Theophrasto. Harei anchora non poche altre ragioni che ripugnano all'Anguillari, le quali per non esser tedioso lascio da canto, & massimamente hauendone io scritto nel libro delle mie epistole, scriuendo all'Eccellentissimo M. Vlisse Aldrouando Bolognese. Ma non mi posso se non marauigliare, che scriua Plinio, che le migliori scandole che si fanno di tutti gli alberi resiniferi per i tetti delle case sieno quelle di pino, sapendosi che quelle del larice non hanno paragone al mondo, & ch'elle sono piu di tutte l'altre durabili. Scriue oltre à ciò Theophrasto al luogo medesimo di sopra citato (come anchora noi ogni giorno veggiano) che la morte del pino al fine non è altro, che conuertirsi in teda, con queste parole. Dicono i montanari, che cotal morbo accade a i pini, quando non solamente il cuore, ma la parte piu esteriore del tronco diuenta teda. Imperoche all'hora si viene à suffocare (per modo di dire) la pianta. Il che accade naturalmente per troppa abondanza d'humore, che si ritroua nell'albero, per quanto si possa considerare: imperoche tutto diuenta teda. Questo adunque è il proprio morbo del pino. La causa poi, onde proceda, che il pino diuenti teda, scriue il medesimo Theophrasto, al XV. capo del sesto libro delle cause delle piante, con queste parole. Il pino fa la radice tutta piena di teda, come è stato detto per auanti. La ragione è quella istessa, che si considera ne gli animali, cioè che quella parte dell'alimento cotta, & bollita, conciosia che ella resti purgatissima, si ferma, & quindi si congiela, & condensandosi genera il grasso. Il resto poi, che va all'alto, nutrisce quelle parti, che sono sopra la terra, non però transitando per quella grassezza, ma per certi altri meati. Imperoche quelle piante, che in tutto, & per tutto diuentano teda, per la grassezza si suffocano, come è stato detto. percioche non hauendo elle transito, ne uia alcuna aperta, gli spiriti vi si confondono, & suffocansi, cosi come ne gli animali, che fuor di modo s'ingrassano. Questo tutto disse Theophrasto. Oltre a cio essendo bisogno di teda per far la pece, non manca modo che i pini anchora per arte si conuertano in teda. Il che si caua parimente da Theophrasto al II. capo del IX. libro dell'historia delle piante, doue si ritroua scritto in questo modo. Dicono, & affermano i montanari, che doue essi leuano la scorzo al tronco del pino (come sogliono fare) tre, oueramente quattro gombiti sopra terra verso il leuar del Sole, vi concorre non poca quantità d'humore, & ui si genera però anchora la teda per spatio d'uno anno: la quale cauata con la scure, torna à rigeneraruisi l'anno seguente, & parimente il terzo. Onde interuiene, che da questo poco tagliare d'ogni anno l'albero si fa debile, & putrido (come essi dicono) & cosi scosso da i venti, ageuolmente casca per terra, oue se gli caua il cuore (imperoche questo ha sempre in se teda) & parimente le radici. Questo anchora scrisse Theophrasto. Dal che è cosa chiara, che putrefacēdosi il pino, ò naturalmente, ò per arte, diuenta egli teda. Il perche credo, che in questo manifestamente errasse Plinio, per hauersi egli persuaso al X. capo del XVI. libro, doue connumera tutte le piante resinifere, che la teda sia albero da per se, & pianta particolare cosi chiamata, scriuendo in questo modo. La sesta spetie è quella, che propriamente si chiama teda, piu abondante d'humore, che tutte l'altre: piu parca, & piu liquida della picea, grata però anchora per i fuochi, & i lumi de sacrificy. Et al XVIII. capo del medesimo libro. Amano i monti (diceua per egli) il cedro, il larice, la teda, & tutte l'altre piante, che producona ragia. Ma se alcuno per difender Plinio dicesse, che egli in questo luogo altro non intenda per la teda, che l'istesso pino, ageuolmente si gli risponderebbe, che scriuendo egli in quello medesimo luogo tutte le piante resinifere per diuersi generi, tra i quali commemora il pino nel primo luogo, & lo pone per primo genere tra tutte le piante resinifere, non poteua egli debitamente, ne ragioneuolmente collocarlo anchora nel sesto luogo, hauendolo quiui per auanti messo nel primo. Di qui facilmente puo esser causato l'errore di Marcello interprete di Dioscoride: il quale in questo capitolo interpreta il pino per teda. Nel quale errore ritrouo anchora tra li moderni Adamo Lonicero: il quale dipinge nel suo herbario per la teda una pianta piu presto finta, che vera, ingannato forse ò dal Ruellio, ò da Marcello. Ma è però da sapere, che non solamente il pino si conuertisce in teda, ma altri alberi anchora resiniferi, come sono i larici, & i pezzi: da cui nella valle Anania ho io piu volte cauata fuori la teda quantunque pochissimi sono tra i larici, & i pezzi, che la producano. Onde diceua Theophrasto inuestigator grande di tutte queste cose, al VI. capo del IIII. libro dell'historia delle piante, che in Ponto tra gli alberi saluatichi mancano i pini, gli abeti, & i pezzi, & tutti gli altri, che portano la teda. Dal che è chiaro, che altri alberi anchora, oltre al pino, si ritrouano, che producono la teda. Ma essendo questa cosa piu particolare del pino, che di tutti gli altri, però si dà la teda piu al pino, che à veruno di loro. Onde si puo ageuolmente conoscere l'errore di Plinio, doue egli scriue, che il diuentar teda è proprio morbo del larice, & non del pino: al qual larice attribuisce egli, oltre à questo per mala intelligenza, quasi cio che Theophrasto attribuisce al pino. Del che volendolo scusare il Ruellio suo familiarissimo, dice che non è marauiglia, che in questo equiuocasse Plinio, per essere il larice di quegli alberi, che mai non perdono le frondi, per nascere egli al monte, & per rassembrarsi quasi in ogni sua fattezza al pino: non s'accorgendo, come bene erri anchora egli

Teda, & sua confider.

Come per arte i pini diuentano teda

Errore di Plinio, & d'alcuni altri.

Errore di Plinio, & del Ruellio.

LARICE.

ra egli di groſſo. Imperoche io giurerò ben queſto, che di quanti larici io uidi mai al tempo mio (che n'ho uedute le centinaia delle ſelue) mai ne uidi alcuno, à cui il uerno non cadeſsero le frondi, ne manco, che haueſse coſi gran ſimilitudine co'l pino, come diſse il Ruellio. Et imperò, accioche anchora d'eſſo ſi diuulghi l'iſtoria uera, ne dirò quì tutto quello, che ſenſatamente n'ho ueduto io. Dico adunque, che il LARICE *è uno albero di grandiſſima procerità, ueſtito di groſſiſſima corteccia (non come ſcriue Adamo Lonicero, di corteccia piu liſcia del pezzo) tutta piena di profonde crepature, & di dentro roſſa. Produce i ſuoi rami di grado in grado all'intorno di tutto il tronco: le cui cime ſono coſi uencide, & arrendeuoli, come quelle de ſalci, di colore quaſi giallo, & di buono odore. Le frondi produce egli ſpeßiſſime intorno à i ramuſcelli, lunghe, tenere, molli, capeglioſe, piu ſtrette di quelle de pini, & non pungenti: le quali nella fine dell'autunno, eſſendo di uerdi fatte oltre modo pallide, tutte ſe ne caggiono in terra, di modo che il Larice di tutti gli alberi, che producono le ragie, reſta il uerno ſpogliato di frondi. Raſsembranſi i Larici giouani del tutto à i cipreßi, & non punto al pezzo, come ſcriue il Ruellio. I ſuoi frutti (quantunque ſi credeſse Plinio eſsere i Larici ſterili,*

Larice, & ſua hiſtoria.

10

sterili, & non produrre alcun frutto) sono molto simili anchor eglino alle noci, che produce il cipresso, & ispirano di non ingrato odore. Ma molto piu odoriferi sono i suoi fiori: li quali nella primauera escono dalle cime de i ramuscelli insieme con le frondi vaghissimi da vedere. Imperoche essendo d'un colore corporeo ardentissimo, paiono fiocchetti di finissima seta posti con bella arte dalla natura fra quel bel verde di tutta la pianta. E il suo legno durissimo, & massimamente quella parte che dentro dal biãco rosseggia. Perilche non ha pari nelle fabriche delle castella, de i Palazzi, & delle case per edificare.

Falsa credenza di Plinio, & di Vitruuio.
Errore di alcuni.

E vna sciocchezza il credere (come disse Plinio, Vitruuio, & molti altri de i moderni) che il Larice non brusci nel fuoco, & non faccia carbone, ma si consumi, & si cuoca, come fanno le pietre nelle fornaci della calcina. Onde s'ingannano manifestamente coloro, i quali confidati nelli scritti, & nelle autorità di costoro, contendono con poca ragione, che il nostro Larice non sia il legitimo, vedendo che messo nel fuoco tanto facilmente s'abbruscia. Imperoche scriuendo il medesimo Plinio, & Vitruuio, che il Larice è tutto pieno di copiosa, & grassa resina, la qual sentendo il fuoco non s'abbruscia manco il bitume, è veramente vna sciocchezza il credere, che il Larice così grasso, & così pieno di ragia, non abbrusci, messo nel foco: essendo cosa certa, che le pietre, quantunque per propria natura non s'abbrusciano, non ardono, & non fanno fiamma, nondimeno doue si ritrouino piene di bitume, come è la pietra gagate, s'abbrusciano, & fanno la fiamma, come il legno, fino che si conuertono in cenere; essendo che in molte prouincie Aquilonari non hanno per far fuoco altro che pietre simili. Et se alcun fusse che piu di questo volesse intendere del larice, legga nel libro nostro delle epistole, quello che del Larice ho scritto nella seconda epistola all'Eccellentissimo M. Vlisse Aldrouando. Imperò che iui si potrà chiarire, che i nostri larici sono veramente i legittimi, & veri. Farebbe male il forno del ferro, che è nella valle del Sole nella giuridittione di Trento, & molti, che ne sono in val Camonica, & val Tropia in quel di Brescia, se non fusse il Carbone del Larice, del quale vi s'adopera grandissima copia. Conciosia che (secondo che riferiscono i maestri di quella arte) non si ritroua altro carbone, che faccia la migliore fattione à far colare la vena, che fa quello del Larice. Oltre à questo, il suo legno, quando è secco, per esser molto grasso di ragia, abbruscia con grandissimo impeto, & molto s'adopera nelle montagne del Trentino à scaldare i forni, & le stuffe.

Agarico prodotto dal larice.

Produce il larice, l'Agarico eccellentissimo, da i cui tronchi n'ho piu volte con le proprie mani spiccato io bellissimo, & elettissimi pezzi, & compratone da coloro, che ne fanno incetta i facchi tutti interi. Nasce l'Agarico anchora (secondo che riferisce Plinio) in Francia, non solamente in su'l larice, ma in ogni altro albero, che faccia ghiande. Dioscoride (come anchora Galeno) stà in dubio, se sia l'Agarico fongo, ò radice; quantunque dica poi, che ne nasca in su l'albero del Cedro. Il Brusauola afferma hauerne ritrouato in Comacchio in su gli elici, & hauerne veduto caualcando egli per Francia, appresso alle radici delle quercie. Ma io in verità in tutta Toscana, in gran parte del Regno di Napoli, in molti luoghi di Lombardia, & in varie parti d'Alemagna, & Schiauonia, doue sono selue grandissime di quercie, cerri, elici, farnie, & soueri, tutti alberi ghiandiferi, non ho mai veduto, ne manco udito dire, che vi nasca l'Agarico: ma ben v'ho veduto io altri fongacci neri, duri, & legnosi: de i quali parte se ne fa esca da fuoco, & parte s'adopera per dar fuoco à gli Archibusi, & a gli schioppetti. Oltre à cio per tutte le montagne del Trentino, quantunque oltre à gli abeti, pini, larici, & pezzi vi si ritrouino infinite quercie, nondimeno non si ritroua Agarico altroue, che ne i larici.

Ragia laricina & sue virtu.

Cauasi oltre à questo del larice quella liquida, & valorosissima ragia, che per tutte le spetiarie della Italia si chiama Terebinthina, per esser successa in luogo di quella, che si caua del terebintho. perciòche hauendo i mercanti già dismesso di portare la terebinthina, i medici posero in vso quella del larice in suo luogo, doue s'hauea poscia ella preso il nome di Terebinthina. Nientedimeno il Fuchsio nel suo vltimo libro delle compositioni de i medicamenti scriue ingannandosi, che li spetiali hoggi non vsano altro in luogo della vera terebinthina, che la liquida ragia dell'abeto, che noi chiamiamo lagrimo, essendo hormai chiaro à tutto il mondo, che la terebinthina volgare del commune vso non si caua d'altronde, che dal larice. Come succedeua spesso al tempo di Galeno quella, che distilla dal pezzo, secondo testifica egli al terzo libro delle compositioni de medicamenti in genere, scriuendo di quelli empiastri, che si fanno di cose minerali per le ferite de nerui, così dicendo. Tra le spetie delle ragie è quella, che distilla dal larice piu humida della strobilina, della terebinthina, & di quella dell'abeto, & di sustanza simile à quella del pezzo, laquale vendono i sustituti de i mercanti a chi non la conosce, per vera terebinthina, per essergli nell'odore, & nel gusto simile, quantunque nelle facultà sue sia ella piu acuta. Con questa adunque, & con la terebinthina si conforma in potentia quella del larice, come che sia d'usanza piu sottile, & piu risolutiua. Chiamano i paesani di quelle montagne questo liquore Largà, denominandolo così dal Larice, onde distilla. Non esce questo per alcun tempo fuori per se stesso: & perciò coloro, che la ricolgono, pertugiano il tronco dell'albero una spanna, ouer due discosto da terra, con grosso, & lungho succhiello fino al midollo. onde poscia distillãdo la stute il liquore, se ne scende dall'albero in certi vasi fatti di corteccia di pezzo. Il piu splendido è quello, che si caua da gli alberi giouani, come parimente nell'incenso: & il piu torbido è quello, che distilla da i vecchi. Vsasi questo liquore in varij, & diuersi medicamenti, & massimamente nelli vnguenti, che si fanno per l'ulcere, & per le ferite. Inghiottita al peso d'una oncia, purga il corpo per disotto, mondifica le reni, & la visciga, & caccia fuore l'orina ritenuta: & massimamente aggiontoui vna dramma ò due de benedetta. Lauata con acqua di piantagine, ò di Nimphea bianca, vale alla gonorrhea, & masimamente aggiontoui vna dramma di succino bianco, & presa piu & piu volte per bocca. nel che serue ella piu valorosamente aggiontoui una dramma d'Aspleno, con vn grano di camphora. Presa à modo di lettouaro giona à i tisici & à gl'empiemaci, & parimente alla tosse vecchia. Fassiene acqua, & olio per lambicco di vetro, veramente vtilissimo per saldare le ferite fresche, in breue tempo. Vngesi il medemo caldo à i dolori freddi delle gionture, & delli nerui. L'acqua che da prima ne distilla beuuta al peso di due scropoli con uino bianco, doue lo stomacho sia pieno di flemma, & doglia, la caccia fuore per uomito con non poco alleuiamento. La medema leua uia le lentigini, i quosi, le macchie, & altre infettioni della faccia, & d'altri luoghi del corpo, & massimamente incorporandosi con olio di tartaro. Gioua alle fistolle, & alle orecchie verminose, distillatoui dentro con fiele di bue ò di porco. Ritrouasi spesso ne i tron-

chi

ABETE.

chi de i larici vecchi appreſſo al midollo gran pezzi d'un certo panno bianco, ſimile al cuolo ſcamociato: buono à ſaldare le ferite, & riſtagnare il ſangue. Ma ſe alberi ſono di queſti, che portano ragia, che molto ſi ſomiglino, ſono il PEZZO, *& l'*ABETE, *di modo che ſpeſſo ingannano togliendoſi l'un per l'altro, da chi non u'auertiſce bene. Sono queſti ſimili nella lunghezza, nella groſſezza, & nelle frondi: lequali ſono lunghette, breui, dure, & folte. Tutti i ramuſcelli loro naſcono in croce, procedendo ſolamente da due bande i rami, & il medeſimo fanno anchora le frondi. Ma è però queſta differenza dall'uno all'altro, cioè, che il colore delle frondi del Pezzo è piu ſicuro aſſai di quelle dell'Abete: lequali ſono anchora alquanto piu larghette, piu tenere, piu liſcie, & manco appuntate, & conneſtiſcono i rami per ogni intorno. Oltre à ciò la corteccia del Pezzo nereggia, è tenace, & arrendeuole, come una correggia: & quella dell'Abete biancheggia, & nel piegarla ageuolmente ſi rompe. I rami del Pezzo ſi riuoltano per lo piu à terra: il che non fanno quelli dell'Abete. Et la materia del legno è molto piu bella, & piu utile: imperoche ha piu dritte uene, & manco nodi. Producono amendue i frutti lunghi una ſpanna, con le ſquamme piu ſottili, & piu aperte, che non*

Panno di larice.

Pezzo, Abete, & loro hiſtor.

10

ſono

sono quelle delle pine, nelle quali è un seme bianchiccio senza veruna midolla. Il Pezzo per lo piu fa la sua ragia dura, & condensata tra la corteccia, & il tronco, come che qualche uolta distilli anchor egli della liquida, simile alla laricina. Et l'Abete fa quel liquore eccellentissimo, che volgarmente è chiamato da chi LAGRIMO, & da chi OLIO DI AVEZZO, del quale si potrebbe agevolmente dire, che havesse inteso Galeno al terzo delle compositioni de i medicamenti in genere, nel luogo di sopra allegato, per quella liquida ragia del pezzo, che molte volte si vendeva per terebinthina. Del che dà qualche indicio il dir egli, che nell'odore, & nel gusto è simile alla terebinthina, come veggiamo manifestamente esser il Lagrimo, over l'olio d'Avezzo, & cosi alquanto piu acuto di quello: le quali qualità non si ritrovano in modo alcuno nella liquida ragia del pezzo. Et se ben dice Galeno di quella del pezzo, potrebbe agevolmente essere errore nel testo, per ritrovare io non poca confusione ne gli autori, che descrivono cotali alberi, che producono le ragie, togliendo molte volte l'uno per l'altro, come di sopra s'è detto. Et tanto piu è da imaginarsi, che sia errore del testo, quanto si vede poi dire Galeno nel medicamento dell'euforbio al medesimo libro, che tra le altre ragie le piu odarate sono la terebinthina, & l'abietina, & che questa è piu calda della terebinthina. Per il che errano grandemente coloro: che si pensano, che l'olio d'Avezzo sia il fiore della ragia Laricina, imperoche questo si ricoglie dalla corteccia dell'Abete tanto in su'l tronco, quanto in su i rami, aprendo certe vesciche, le quali gonfiandosi fanno segno, che quivi sia il liquore, il quale vi si ritrova dentro generato tra scorza, & scorza: come che quello del larice se ne venga fuori dalla piu intima parte del tronco, quando si pertugia. Quello che nasce nell'abete ho spesse volte nelle selve delle piu alte montagne della valle Anania cavato io dall'albero, & anchora in casa mia dalle corteccie state scorteciate da gli alberi, da quelli che ricolgono la ragia, & statemi portare in casa tutte pregne di liquore, per esser sicuro io, che quello non era contrafatto con ragia laricina, il quale teneva io poi per un paragone, per saper conoscere il buono dal contrafatto, come faceva Galeno con il balsamo. Imperoche per vendersi questo molto piu caro, non manca chi vi metta della ragia del larice, per accrescere il guadagno, & la mercantia insieme. Imò che sono alcuni che vendono la laricina, quando è ben chiara, e limpida per vero Lagrimo, perche la maggior parte de gli spetiali nō sanno conoscere l'una da l'altra. Ma puossi però conoscere l'inganno prima, perche il lagrimo è piu liquido, & dipoi perche egli spira di buonissimo odore, & al gusto è molto piu amaro della resina laricina, & quando s'invecchia oltre all'anno, gialleggia nel colore, & induriscesi alquanto nella sostanza. E' incarnativo, mondificativo, risolutivo, consolidativo. Tolto per bocca, caccia la ventosità, & è medicina sicurissima, per li dolori de i fianchi, & per mondificare, le reni dalle renelle, & prohibire la loro generatione. Conferisce mangiato à i dolori de i nervi, & delle giunture. Consolida sicuramente tutte le ferite, & massime di quelle nella testa. Afferma il Ruellio, che l'Abete produce il fior giallo, ma nelle montagne di Trento sono gli Abeti sterili, & di fiori, & di frutti. Ma ritornando à finire di dire il pezzo, non posso assai darmi ad intendere, qual albero intenda per il pezzo il Bellonio, quantunque per la figura, che ei dipinge, & per le note attribuite da lui al suo pezzo, altro non mi pare, che intenda per esso, che una spetie di pino salvatico. Imperoche non conoscendo il vero pezzo, lo dipinge per quello albero, che ei di sua propria autorità, per dire temerità, chiama sapino, il qual fa egli del tutto simile all'abeto, nunca che nissun altro albero sia cosi simile all'abeto, come è il pezzo, di modo che per la propinquità loro alle volte ingannano coloro, che tagliano cotali alberi, continuamente ne i monti, & vivono, & habitano la maggior parte del tempo nelle selve, come fu detto di sopra. Onde Plinio al XXIIII. capo del XVI. libro diede à questi due alberi similissime foglie cosi dicendo. Le foglie del pezzo, & dell'abeto sono intagliate à modo di pettini: & simili à queste disse egli esser parimente le foglie del Tasso, come scrive anchora Dioscoride nel quarto libro, & come puo chiarirsi ciascuno, che metterà tutte le foglie di questi tre alberi insieme. Il tasso veramente (per quanto se ne vede) si rassomiglia quasi del tutto nelle foglie al pezzo, il quale il Bellonio assai sciocamente chiama sapino avenga che il sapino non sia albero, che sia in rerum natura, ma solamente una parte del tronco dell'abeto, come manifestamente ce ne fa testimonio Plinio al XXXIX. capo del XVI. libro, con queste parole. Abietis, quae pars à terra fuit, enodis est. Haec qua diximus ratione fluviata decorticatur, atque ita sapinus vocatur, superior pars nodosa, durior que fusterna. cioè. Quella parte dell'abeto, che fu verso terra, è senza nodi. Questa per le ragioni gia dette macerata nell'acqua de i fiumi si scorteccia, & cosi si chiama sapino. La parte superiore nodosa, & piu dura si chiama fusterna. Dalle cui parole è cosa veramente piu chiara, che il Sole, che il Sapino non è albero da per se, ma solamente una parte nell'abeto, come parimente scrive Vitruvio. Ma forse che il Bellonio vedendo, che i suoi Francesi chiamano tanto l'abeto, quanto il pezzo in lor lingua du sapin, seguendo egli forse questa confusione di nomi, & havendola per sicura, li parve esser ben fatto à dipingere il Pezzo per il sapino, & creder ancho che cosi fusse senza cercarne altro fondamento. Ma in vero parmi, che egli non habbi troppo ben considerato l'historia delle piante resinifere, di cui egli fa cosi gran professione appresso Plinio. Ne che anchor habbi altrimenti conosciuto quello che significasse appresso Theophrasto πεύκη, & πίτυς, ne che habbi egli auvertito, che questi due vocaboli appresso à i Greci si prendono alle volte l'un per l'altro. Ma forse che io son stato piu lungo di quel, che bisognava in narrare questi erroracci del Bellonio, il quale si presume d'havere narrato grandissime maraviglie. Ma havendo hormai detto assai delli alberi resiniferi, resta che diciamo qualche cosa de i Pinocchi, & delle virtù loro, & parimente delle Pine verdi immature. I Pinocchi adunque delle pine domestiche si usano in varij bisogni del corpo humano, sono nelle qualità loro vicini al temperamento, inclinando però un poco al caldo maturano, lenificano, conglutinano, risolvono, ingrassano, & ristaurano. Mangiati ne i cibi nutriscono assai bene, & come che l'alimento loro sia piu presto grosso, che sottile, nondimeno non si biasmano da i medici, & massimamente quando si infondono prima nell'acqua tepida per spatio di una hora. Correggono i Pinocchi l'humidità che si putrefanno nelle budella, ma con tutto cio sono malagevoli da digerire: & però si devono dare à i flemmatici con mele, & à i caldi & colerici con zuccaro. L'infonderli nella acqua tepida gli spoglia della untuosità loro, & d'un poco di acrimonia, che tengono. Giovano havendosi in uso à i dolori de i nervi, & della schena, & dannosi con non poca utilità nelle sciatiche. Conferiscono parimente à i paralitici,

Olio d'Avezzo virtù.

Errore d'alcuni.

Pinocchi & lor facultà.

litici, & alli stupidi, & à coloro, che tremano: mondificano il polmone & le sue ulcere, tirandone fuora la marcia & le viscosità. Dannosi anchora utilmente nella tosse: & uagliono al coito, quando si mangino con zucchero, ò con mele. Dannosi con giouamento nell'vlcere delle reni, & della vescica, onde giouano all'ardore, & alla destillatione dell'orina, ingrassano i magri, & sanano i rodimenti dello stomaco. Le cime delle foglie de i pini trite & beuute con uino, vagliono al dolor del cuore: ma bisogna che li ammalati si guardino dalle cose grasse. La decottione del guscio delle pine fatta in aceto, fomentandosene il ventre, & il sedere gioua molto alla disenteria. L'acqua lambiccata delle pine verdi auanti che s'indurischino, ritira lauandosene, le grinze della faccia, rassoda le mãmelle, ristringe la natura delle donne, & prohibisce il flusso d'amendue i mestrui: ma molto più efficace per tutte queste cose è il succhio. I Greci chiamano il Pino Πίτυς: i Latini Pinus: gli Arabi Sonobar: i Tedeschi Hartzbaum, & Kynholtz: gli Spagnoli Pino, & i Francesi Pin. Il Pezzo chiamano i Greci πεύκη: Latini Picea: gli Arabi arz: i Tedeschi Rot dannenbaum: gli Spagnoli Pino negro: & li Francesi vng abre du genre du pin. Il Larice chiamano i Greci λάριξ: i Latini Larix, & i Tedeschi Lerchenbaum. L'Abete chiamano i Greci Ἐλάτη: i Latini Abies: & i Tedeschi Thannem, oueramente Thannenbaum.

Pine uerdi & loro facultà.

Nomi.

Del Lentisco. Cap. LXXII.

IL LENTISCO è albero noto. Ha in ogni parte della sua pianta virtù di costrignere: imperoche sono di consimile virtù il frutto, le frondi, i rami, la corteccia, & le radici. Fassi della corteccia, delle frondi, & delle radici un liquore in questo modo. Cuoconsi lungamente nell'acqua, la quale come poscia legata dal fuoco si raffredda, si cola, & fassi di nuouo tanto ribollire, che s'ingrossi, come mele. Beesi utilmente il lentisco, per la facultà sua costrettiua, al rigittare del sangue, à i flussi del corpo, & alla disenteria: beesi parimente per ristagnare i flussi del sangue mestruo delle donne, & alle relassationi della madrice, & del sedere. Puossi vniuersalmente vsare in luogo d'acacia, & d'hipocistide. Fa il medesimo il succo, cauato dalle frondi trite. Riempie la sua decottione, applicata per uia di fumento, le concauità, & cõsolida le rotture dell'ossa: ristagna i flussi de luoghi naturali delle donne: ferma le vlcere, che vanno serpendo: prouoca l'orina: & lauandosene la bocca, ferma i denti smossi. Adoperansi i suoi sarmenti verdi à nettare i denti in cambio di canne. Del frutto se ne fa olio, conueneuole oue sia di bisogno di costrignere. Produce il lentisco vna ragia, la quale alcuni chiamano Lentiscina, & altri la dimãdano Mastice. Questa beuuta, vale al rigittare del sangue, & alla tosse vecchia: è utile allo stomaco, ma commoue i rutti. Mettesi nelle poluerì, che si preparano per i denti, & ne i lisci, che si fanno per chiarificare la faccia. E' vtile à fare rinascere i peli delle palpebre: & masticandola fa buon fiato, & rassoda le gengiue. Nasce copiosa, & ottima nell'isola di Chio. Lodasi quella, che risplende à modo di lucciola, & quella, che si rassembra nella candidezza sua alla cera di Toscana, piena, secca, fragile, odorata, & stridente. La verde è manco ualorosa. Contrafassi con incenso, & con ragia de i gusci delle pine.

NASCE il Lentisco abondantemente in Italia, & spetialmente nelle maremme di Siena: nasce nelle superbe, & antiche ruine Romane: & veggonsene nella costa di tutto il mare Tirrheno andando verso Gaeta, & verso Napoli infinitissime piante. Tra le quali ue n'è assai di quello, che cresce, & s'ingrossa in albero: di quello, che senza fare altro tronco, manda dalle radici spessissimi sarmenti, nel modo che fanno i noccivoli saluatichi. Ma è piu folto il Lentisco ne i rami, & nelle frondi, & piu si piega con le cime de sarmenti verso terra. Hanno l'uno & l'altro le frondi loro simili à quelle del Mirto, ma otto per picciuolo, cioè da ogni banda quattro, grasse, fragili, & verdi scure; come che nelle estremità loro, & in quella picciola vena, che per lungo le fende, rosseggino assai. Il Lentisco è anchor egli di quelle piante, che non perdono mai le frondi, & imperò d'ogni tempo verdeggia. E la sua scorza in tutta la pianta rossigna, vencida, tenace, & arrendeuole. Produce oltre al frutto (come parimente si uede nel terebintho) certi bacelli, come cornetti, piani: ne i quali è dentro un liquore limpido, il quale inuecchiandosi si conuertisce in piccioli animaletti volatili, simili in tutto à quelli, che si concreano nelle uesciche de gli olmi, & de terebinthi. Hanno le frondi insieme con tutta la pianta, & massime quando son verdi, uno odore assai graue, & però lo fuggono alcuni, per causar loro nell'odorarlo & dolore, & grauezza di testa. Ma che si ritroui Lentisco grande come quercie, con frondi di sorbo, & acini rossi come di melagrano saluatico, come scriue il Ruellio, sin'hora non ho io veduto, ne mi ricordo hauerlo letto mai appresso alcuno approuato authore. Onde si puo pensare, che qui di lungo si sia ingannato il Ruellio, come anchora Hermolao: il quale vuole, che quelle sieno foglie di lentisco, con cui si conciano in Vinegia le cuoia, & che volgarmente chiamano foglia. Imperoche la pianta, da cui si colgono queste foglie, è molto differente dal lentisco; quantunque si rassembri ella alquanto al terebintho. Produce il Lentisco d'Italia (come sensatamente ho veduto io) anchora egli la Mastice, come poca, & rara, ne così abondante, come fa in Chio, & Candia. Et imperò contrà al douere imputarono alcuni Auicenna, per hauere egli ridotto à memoria la Mastice d'Italia, credendosi, che non ne nascesse forse altroue, che in Chio. Ma è opinione & di Theophrasto, & d'altri, che quella che si porta d'India, si ricolga da certa spinosa pianta di quel paese, come parimente scriue Plinio, il quale al XVII. capo del XII. libro, non solamente scrisse nascer la Mastice in Chio, ma anchora in Arabia, Asia, Grecia, & Ponto. Quella che si porta à noi & per tutta Europa, nasce solamente nell'Isola di Chio da i Lentisci domestichi, intaccandosi ogni anno la scorza loro, onde poscia distilla in terra la mastice & si congela, à piedi dell'albero, oue la terra à questo effetto è bene acconcia,

Lentisco, & sua histor.

Errore del Ruellio & d'Hermolao.

Mastice, & sua histor.

L cia,

LENTISCO.

cla, soda, netta, & battuta. Tutta quella, che vi si coglie è della Republica: onde tutti coloro, che ricolgono la mastice al suo tempo ne i suoi proprij campi, la portano senza frodo alla communità in publica conserua, laquale hanno in tanta veneratione, che è pena di perdere una mano à chi ardisse di tagliare pur vna sola pianta di Lentisco, anchora che fusse ne i suoi proprij poderi, & ciò non senza causa vi s'osserua, auuenga che solamente gli Sciotti sieno dotati di così pretioso medicamento, & che da lor soli lo riconoschi quasi tutto il mondo. Dicono alcuni che la mastice nasce anchora in Candia, ma gialla, amara, & di poco valore. Ristringe la mastice il flusso del sangue del naso incorporata con sangue di drago, incenso, pelo di lepre abbrusciato, & applicata alla fronte con chiara di ouo, & legata ben stretta. Masti casi insieme con cera nuoua per il dolore de i denti, & per tirare la flemma dalla testa. Fattone impiastro con cimibo, pulegio, saluia, bacche di lauro & mele, vale a i dolori freddi delle gionture. Gioua à i dolori dello stomaco, inghiottendosene tre granella la sera nell'andarsene al letto: ma bisogna continuar di farlo piu & piu volte, chi vuol perfettamente guarire. Scrisse del Lentisco Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, così dicendo. Il Lentisco è

Lentisco scritto da Gal.

10

sco è composto d'una essenza acquea leggiermente calida, & d'una non poca terrestre frigida, per virtù di cui è egli moderatamente costrettiuo. Disecca nella fine del secondo ordine, ouero nel principio del terzo: ma nella calidità & frigidità, è quasi vgualmente temperato. E' costrettiuo parimente in tutte le parti sue, cio è nelle radici, ne i rami, ne i germogli, nelle frondi, nel frutto, & nella corteccia. Il succo cauato dalle sue frondi, è parimente simile, & è moderatamente costrettiuo. Et imperò si bee esso solo, & insieme, & con altri medicamenti, che curano la disenteria, & altri difetti del corpo. In oltre è conueneuole à gli sputi del sangue, & del menstruo, & alle relassationi del sedere, & della madrice, come cosa, che molto si confa con l'hipocistide. Scrisse della Mastice anchora esso Galeno al VII. pur delle facultà de semplici, così dicendo. La mastice bianca, la quale per consueto costume chiamiamo Chia, è ad un certo modo composta di contrarie facultade, cioè, costrettiue, & mollitiue. Et imperò è ella inconueniente alle infiammagioni dello stomaco, delle budella, & del fegato, come cosa, che scalda, & disecca nel secondo ordine. La nera laqual chiamano Egittia, disecca piu che non costrigne. & però si conuiene in quelle, che hanno bisogno essere piu valorosamente digeste per traspiratione. Per il che è rimedio efficace per li foroncoli. Fassi l'unguento, ouero l'olio Masticino con quella che si porta di Chio, & non con quella d'Egitto, & ha il medesimo valore della Mastice. Questo tutto della Mastice, & del lentisco disse Galeno. Ma hauendomi la mastice ridotto à memoria la Camphora, per ritrouarsi alcuni, che la contrafanno con mastice, zedoaria, & acqua vite, non se ne facendo da Dioscoride, ne da Greco alcuno antico mentione, ne dirò qui io, per sodisfare à chi fasse desideroso di saperne l'historia, quanto da Serapione, & da altri Arabici, & parimente da chi ha preso cura di scriuere le nauigationi, che pure à tempi nostri si son fatte all'Indie nuoue, c'ho ritrouato scritto.

> Mastice scritta da Gal.

Dico adunque, che la CAMPHORA, è gomma d'uno albero d'India tanto grande, che possono sotto la sua ombra stare le centinaia de gli huomini. Nasce questo albero ne i monti, che son quiui vicini al mare. La materia del suo legno è leggiera, & ferulea, da cui nasce la Camphora. Dà vero segno di douer essere quell'anno assai Camphora, quando precedono per auanti tuoni assai, folgori, & terremoti. Enne di piu spetie: una cioè, che si ritroua tra le vene del legno serrata à modo di lamina: & una altra, che se n'esce fuori per la corteccia del tronco, come fanno le ragie, & ui si condensa sopra. E tutta nel principio macchiata di rosso, come che poi ò per calidità di Sole, ò di fuoco diuenti bianca. Questa chiamano, gli habitatori di quella regione in lingua loro Riachina, percioche Riach Re antico loro fu il primo, che ritrouasse il modo di farla bianca. Hassi questa per la piu valorosa; perche dura nella bontà sua assai piu lungo tempo. Quella della prima spetie, che si ritroua tra le vene del legno, è piu grossa, non è trasparente, ma di nero colore: & però è meno valorosa. Ritrouasene una terza spetie assai piu uile, di fosco colore. La manco buona è quella della quarta spetie, grossa di granello, hora come una mandorla, hora come una fava, hora come un cece, tutta piena di hastellette del legno dell'albero, & vencida come la gomma. Vsanla i sacerdoti, & i pontefici ne i tempij, come vsiamo noi lo incenso, & la mirrha, per incensare, & per profumare gli altari, ne i sacrifici loro. Riduconsi finalmente tutte queste spetie in due sorti, cio è in roza, & lauorata; intendendo per roza tutte quelle tre spetie di manco bonta, & per lauorata quella, che si purifica, & fassi bianca co'l Sole, ouero co'l fuoco, come si fa con quella, che si porta roza à Vinegia, la quale si fa per via di solimatione.

> Camphora, & sua historia, & spetie.

Credesi il Fuchsio nel primo libro delle compositioni de medicamenti, che la Camphora sia spetie di bitume d'India, per hauere scritto Serapione, dinotare abondanza di Camphora quell'anno, nel quale s'odono assai tuoni, si veggono assai baleni, & sentonsi terremoti, facendo di qui argumento, che per il tremare della terra gli suole vscir fuori delle viscere assai copia di solfo, & di bitume. Ma in ciò parmi, che non poco s'inganni, auenga che tale non sia la mente di Serapione, ne d'altro qual si voglia scrittore. conciosia che tanto egli, quanto ogni altro, che scriua della camphora, dicono chiaramente, che è la gomma d'uno albero grandissimo, & non bitume. Oltre à ciò par che affermi il medesimo, il vedersi, che lambicandosi ogni sorte di bitume, se ne caua prima acqua, & poi olio. Il che non si puo fare con la camphora: Imperò che messa à distillare salisce, & sublima al collo della boccia, & ui s'attacca come fa l'argento uiuo, quando se ne fa solimato.

> Opinione del Fuchsio falsa.

Scrissene assai sciocamente Plateario Salernitano, affermando esser bugia, che la Camphora sia gomma d'albero: & che dice Dioscoride, & molti altri, che si fa d'uno succo d'una herba. Il che è veramente falso: percioche Dioscoride non fece in tutta la sua opera mentione alcuna della Camphora. Ma che ella sia gomma non solamente si proua per Auicenna & per Serapione, ma per quelli, che à tempi nostri hanno nauigato all'Indie, & in Mezo giorno. Imperoche affermano esser la camphora ueramente gomma d'un'albero di quelle regioni.

> Errore di Plateario.

Credonsi Serapione, & Auicenna, che sia la Camphora frigida, & secca nel terzo ordine: ma l'ardere ella ualorosissimamente: anchora che ella si getti nell'acqua, l'essere acutissima d'odore, & ritrouarsi così sottile, che spesso si risolua per se stessa in fumo, dimostra non poco il contrario. Di modo che si potrebbe suspicare, ò che la uera Camphora non si ci porti, ò che di lungo si sieno ingannati gli Arabi, ò che i uolumi loro sieno in questo luogo (come in molti de gli altri) corrotti. Mitiga (se tanta fede si puo prestare a gli Arabi) i dolori del capo, causati da caldi humori; spegne le infiammagioni, & massime del fegato: infrigidisce le reni, & i vasi spermatici, & ristagna il sangue. Mettesi ne linimenti, che si fanno per polire la faccia, & per ispegnere le infiammagioni delle ferite, dell'ulcere, delle erisipele, & d'ogni altro caldo humore. Vale efficacemente alla gonorrhea, & al flusso de mestrui bianchi delle donne, tolta per bocca con poluere di Carabe in acqua di nimphea, & parimente impiastrata sopra al pettenecchio, testicoli, & reni, distemperata però prima con mucillagine di psillio, ouero con agresto, ò con succo di solatro. Ristagna il flusso del sangue del naso, messaui dentro con seme d'ortica brusciato, & impiastrata in su la fronte con succo di sempreuiuo. Mettesi utilmente ne i colliri, che si fanno per le infirmità calide de gli occhi. Spegne, applicata alle reni, & i testicoli, la lussuria, & congiela la sperma. Preserua dalle putrefattioni: & imperò utilmēte si mette ne gli antidoti, che si fanno contra i ueleni, contra la peste, & contra i morsi de uelenosi animali. La camphora poluerizata insieme con Borace minerale, & unta con mele fa la faccia splendida, & chiara. Trita al peso d'una oncia, & incorporata con altrettanto solfo, & quattro dramme di mirrha, & altrettanto incenso, & messa poi con tutte queste cose insieme in una libra d'acqua rosa in una boccia di uetro

> Temperamento, & uirtù della Camphora.

Come si conosca la Camphora sincera dalla contrafatta.

Come si conserui la Camphora.

ben serrata al sole per dieci giorni continui, uale bagnandosene spesso alla rossezza, & pustole della faccia. Ha in somma assai altre uirtù, le quali per breuità lascio da parte. La proua di uedere, se la camphora è sincera, si fa cosi. Mettesi in mezo à un pane caldo, quando si caua del forno, & se ella si disfa in humore, è segno che sia sincera: & seccandosi, dimostra esser contrafatta. Quando non si conserua con diligenza ben serrata nelle scatole, qualche uolta se ne ua in fumo, & restano cosi spesso beffati gli spetiali. Percioche credendosi di ritrouarla, doue la riposeno, ritrouano la scatola piena di uento. Il perche si costuma per conseruarla, riporla in uaso di marmo, ouero d'alabastro tra'l seme del lino, ouero del psillio. Conseruanla alcuni anchora tra'l pepe intero. Il che à me non molto corrisponde. A Venetia si porta la camphora roza, doue si soblima in uasi di uetro con moderato fuoco, & cosi si fa per arte lucida, & bianca. Chiamano i Greci il lentisco, Σχῖνος: i Latini, Lentiscus: gli Arabi, Daru: li Spagnoli, Mata, oueramente Arueira: & li Francesi, Lentisque. La mastice chiamano i Greci, Μαστίχη: i Latini Mastice, oueramente Resina Lentiscina: gli Arabi Mastche, ouero Masteche, ouero Mastoche: i Tedeschi, & li Francesi Mastic, & li Spagnoli Almastiga. La Camphora chiamano gli Arabi Kaphor, & Chafur, i Greci moderni Κάφουρα: i Latini Caphura: i Tedeschi Campher: i Francesi Camphre.

Nomi.

Del Terebintho, & della sua Ragia. Cap. LXXIII.

IL TEREBINTHO è albero conosciuto. Le cui frondi, frutto, & corteccia hanno uirtù costrettiua, & uagliono in ogni cosa, quanto quelle del lentisco, preparandosi però, & togliendosi in quel medesimo modo. Mangiasi il frutto del terebintho, ma nuoce allo stomaco: scalda, prouoca l'orina, & incita à lussuria. Beesi con uino contra al morso di quei ragni, che si chiamano phalangi. Portasi la sua ragia dalla sassosa Arabia. nasce parimente in Giudea, in Soria, in Cipri, in Libia, & nelle isole Cicladi. L'eccellente è la bianca, trasparente, di colore di uetro, che tiri al ceruleo, & odorata di odore proprio di terebintho. Ha tra tutte l'altre ragie il primo luogo quel'a del Terebintho, & dopo questa è quella del lentisco, & poscia quella del pino, & dell'abete, à cui succedono quella del pezzo, & quella de i gusci delle pine. Hanno tutte le ragie virtù di scaldare, di mollificare, di risoluere, & di mondificare. Sono conueneuoli per loro stesse, & composte in forma di lettouario, con mele, alla tosse, & à i thisici. Purgano l'infirmità del petto, & prouocano l'orina, maturano le crudità, & mollificano il corpo, replicano i peli delle palpebre. Guariscono la scabbia, ungendosi con verde rame, vetriolo, & nitro. Vagliono al flusso della marcia dell'orecchie, messeui dentro con olio & con mele, & similmente al prurito delle membra genitali. Mettonsi ne i ceroti mollificatiui, ne gli empiastri, & ne gli vnguenti, che si preparano per le lassitudini: & giouano, applicate & unte per se stesse, à i dolori del costato.

Dell'altre ragie. Cap. LXXIIII.

LA ragia liquida del pino, & del pezzo si porta di Francia, & di Toscana, ma anticamente si portaua di Colophone d'Asia, dōde si prese il nome di Colophonia. Portasene anchora dalla Francia sotto l'alpi di quella, laquale volgarmente chiamano larica, cioè di larice. Questa lambēdosi composta in lettouario, & per se sola, gioua valorosamente alla tosse vecchia. Sono le ragie tra loro differenti di colore, percioche alcuna è bianca, alcuna di color d'olio, & alcuna di mele, come è la larigna. Distilla la liquida ragia dal cipresso anchora, à tutte le cose predette cōueneuole Nelle spetie della secca è quella de i gusci delle pine, chiamata strobilina, dell'abete, del pezzo, & del pino. Debbesi fra tutte queste eleggere per la migliore quella, che è odoratissima, trasparente, non secca, & non humida, frangibile, & che si rassembri alla cera. Hanno di tutte queste maggiore eccellenza quella del pino, & dell'abete: imperoche sono odorate, come l'incenso. Le piu lodate si portano da Pitiusa isola della costa di Spagna. Quella del pezzo, de i gusci delle pine, & del cipresso son manco buone, ne corrispondono di parità di uirtù con l'altre predette: ma s'usano nondimeno in luogo di quelle. Quella del lentisco corrisponde à quella del terebintho. Cuoconsi tutte le liquide ragie in uaso, che tenga quattro volte tanto, quanto è il liquore, che vi si mette: & cosi messoui vn congio di ragia, & due d'acqua piouana, si cuocono a fuoco temperato di carboni, meschiandole sempre, fin che perduto il loro naturale odore, diuentino fragili, & secche, di modo che fregandole con le dita, ageuolmente si stritolino. Serbansi poscia, come sono fredde, in un uaso di terra, non impeciato. Fannosi tutte molto bene bianche, se prima si disfanno al fuoco, & colansi dalla feccia. Brusciansi anchora senza cuocerle in acqua à lento fuoco, fino che cominciano a indurirsi, ma poscia si gli accresce con carboni, cocendole senza alcuna intermissione per tre giorni continui, & tre notti, insino à tanto che diuentino, come è detto di sopra. & cosi si ripongono, come s'è detto. Le secche si cuocono in un sol giorno. Sono utili le ragie cotte ne gli empiastri odorati, ne i medicamenti delle lassitudini, & in dare il colore a gli unguenti. Fassene la fuligine nel modo medesimo, che si fa dello incenso, per vsare ne linimenti, che si fanno per ornamento delle ciglia, per le corrosioni de cantoni de gli occhi, per il cascare de i peli delle palpebre, & per il flusso delle lagrime. Fassene anchora inchiostro per iscriuere.

TEREBINTHO.

IL Terebintho fa le foglie simili al frassino, ma non cosi lunghe, quantunque piu grosse, & piu carnose. La materia del suo legno è come quella del Lentisco. & parimente la corteccia. Le radici sono profonde, & dure; & i fiori come d'olivo, ma rossigni, da i quali nascono l frutti in grappoli, come le uve. le cui bacche sono alquanto maggiori di quelle del ginepro, ma rosseggiani, & ragiose. Produce oltre al frutto alcuni cornetti rossi simili à quelli delle capre, ne i quali è dentro un liquore bianco, & alcuni animaletti con le ale, come nelle uesciche delli olmi. La terebinthina distilla dal tronco, come delli alberi resiniferi, simile à quella del Larice: ma alquanto piu duretta, & piu odorata. Oltre à ciò ritrouo, (secondo che recita Theophrasto al XV. cap. del III. libro dell'historia delle piante,) che nelle spetie del Terebintho è il maschio, & la femina. Il maschio non fa frutto, & solo in questo è egli differente dalla femina. della quale si ritrouano due spetie: di cui l'una fa il frutto rosso, simile alle lenticchie, il qual è ueramente cibo indigestibile: & l'altra lo produce, prima che si maturi, uerde, nel maturarsi rosso, & poscia, quando è maturo del tutto, nero, ragioso, & solfureo, di grandezza d'una faua, & si matura quando si maturano l'vue. Nel monte Ida, & appresso à Macedonia crescono i Terebinthi breui, storti, & sarmentosi: ma in Soria, appresso à Damasco, diuentano grandi, spatiosi, & belli: doue s'afferma per certo essere un'amplissimo monte non d'altro pieno, che di terebinthi.

Terebintho, & sua historia scritta da Theophrasto.

10

E legno uencido & arrendeuole. Hà le radici saldissime, & profonde, & in tutte le parti sue è saldo, & incorrotto. Produce il fiore di fattezza simile all'oliuo, ma di rosso colore: & le frondi, le quali son quasi simili à quelle del lauro, copiosamente procedono ne suoi ramuscelli, nel modo, che si veggono procedere quelle del sorbo, restandone poscia una sola nella fine della cima, fuor dell'ordine, senza compagna: ma sono però meno intagliate di quelle del sorbo, & simili nella circonferenza alle laurine, & grasse con tutto il frutto. Produce in oltre certe vesciche, come noci, nelle quali così come in quelle de gli olmi, si concreano piccioli animal etti, come moscioni, insieme con certo liquore tenace, & ragioso: ma non però si ricoglie di quì la sua ragia, perciochè si caua dal tronco dell'albero. Il frutto, anchora che nel maneggiarlo sia tenace, non rende però se non poca copia di liquore. Ma se prima non si laua nel ricorlo, s'attacca poscia insieme: ma quando si laua, nuota quello, che biancheggia, & non è ben maturo, & il nero se ne ua al fondo. Nascene vna spetie in India, la quale quantunque in ogni sua parte sia simile à gli altri terebinthi, nondimeno produce il frutto assai diuerso da quelli, simile alle mandorle. Dicono nascer questo in Battra, & produrre noci grandi come mandorle, non però grandi, ma simili di forma, & molto più al gusto soaui, & grati. Per il che gli habitatori di quei luoghi più volentieri lo mangiano, che le mandorle. Questo tutto scrisse Theophrasto. Il che m'induce à credere, che il Terebintho Indiano di Theophrasto, non sia altro, che il pistacchio: Imperò che questo è del tutto simile al Terebintho, & sono le sue noci molto più soaui delle mandorle. Nasce il uero Terebintho à Trento copioso in su'l monte di Castel Trento, doue mi fu la prima uolta dimostrato dall'eccellentissimo medico messer Giulio Alessandrino, del tutto corrispondente à quello di Theophrasto: & hollo dipoi ritrouato in più altri luoghi, cioè in monte Baldo, in Toscana, in su'l Carso chiamato da gli antichi Iapidia, andando da Goritia à Triesti, nella costa che scende da Prosecco alla marina, & nelle antiche ruine Romane, assai simile al lentisco, quantunque habbia frondi più lunghe, & più larghe. Et da questi ho io più volte colto il frutto, i cornetti, & la ragia: la quale quantunque sia la migliore di tutte, non è però gran tempo, ch'ella si comincia à portare à Vinegia. Portauasici da prima cotta, ò per portarsi così ella più facilmente, ò per hauere i mercanti così miglior modo di contrafarla, ma hora si ci porta copiosa, così come distilla dall'albero. Ma perche già più età erano spirate, che la Terebinthina non era venuta in Italia, & essendone perduta quasi la memoria, era successa in suo luogo, & haueuasi usurpato il suo nome quella, che distilla dal larice chiamata Larigna, come di sopra fu ampiamente detto. Et imperò non mi distenderò quì altrimenti in narrare l'historia dello ragie del pino, dell'abete, del larice, & del lentisco, per hauerlo pienamente di sopra sodisfatto, doue ho trattato l'historia de gli alberi, da cui si ricolgono. Ma è però da sapere, che pochi Abeti si ritrouano nelle montagne del Trentino, che producano ragia secca, oltre al lagrimo, di cui dicemmo di sopra: & se pure ne u'è qualchuno, è (come dice Plinio) un morbo di quello albero. Perciochè manifestamente si uede, che tutti quegli Abeti, che la fanno, son fracidi, tarlati, & guasti, & la ragia loro, è di pochissimo ualore. Brasauola dice ritrouarsi diuersità nelle historia delle ragie tra Plinio, & Dioscoride. Perciochè Plinio al VI. cap. del XIIII. libro diceua, che sommariamente erano le ragie di due spetie, secche cio è & liquide: che la secca si cauaua dal pino, & dal pezzo, & la liquida dal terebintho, dal larice, dal lentisco, & dal cipresso. & Dioscoride diceua, che la liquida si ricoglieua anchora, oltre alla secca, dal pino, & dal pezzo. Al che si può veridicamente rispondere, che se ben disse Plinio, che le ragie secche si ricoglieuano dal pezzo, & dal pino; non osta però questo, che cotali alberi non producano anchora le ragie liquide insieme con le secche. Del che posso rendere io vero testimonio: perciochè in più, & varij luoghi del Trentino ho veduto & da pini, & da pezzi di lungo tempo tagliati & iscaldati dal sole, & parimente di quelli, che si brusciano, risudare dal capo del tronco non poca quantità di ragia liquida, simile à quella del larice. Il che accade spesso anchora nelle tauole che si fanno di cotali alberi, & nelle traui, che si mettono ne gli edificij. Ma ben direi io, che errasse Plinio nel connumerare con le liquide ragie quella del lentisco, la quale è il nostro Mastice, più duro, che ogni altra ragia. in oltre è da sapere, che quella, che volgarmente si chiama Pece di Spagna, Pece Greca, & Colophonia nelle spetiarie, non è altro, che quella spetie di cotta, che insegna à cuocere Dioscoride. Ne da altro procede, che questa si ritroua di diuersi colori, cio è cristallina, iacinthina, & forte colorita, se non perche le ragie di cui ella si fa, furono qual più, & qual meno colorite. Perciochè (come disse Dioscoride) alcuna è chiara, alcuna è di color d'olio, & alcuna di mele, come è la larigna. Quella, che si porta di Colophone, da cui ha preso il nome di Colophonia, secondo che riferisce Plinio al XX. capo del XIIII. libro, è più colorita di tutte. Nè per altro si chiama anchora di Spagna, & Greca, se non perche ella si porta parimente di quelle regioni. Ma è però d'auertire, che si ritroua un'altra spetie di Colophonia, differente dalla predetta, la quale non è cotta, ne fritta. Perciochè scriue Dioscoride, che la liquida & grassa del pino, & del pezzo si portaua da Colophone, & che però per eccellenza si chiamaua Colophonia. Il che parimente testifica Galeno al VII. libro de i medicamenti in genere, con queste parole. Essendo messo in consuetudine di chiamare la ragia del pezzo fritta, & Colophonia, è però da sapere essere vn'altra spetie di Colophonia simile al mastice di Chio, la qual ha alquanto del mollitiuo, come quella, & l'incenso. Et al secondo libro del medesimo trattato. E anchora (diceua) tra le liquide ragie la Colophonia, d'odore simile all'incenso, la quale si chiama da alcuni solamente Colophonia, che spira un certo che di soaue, come quella dell'abete, a cui è simile di mediocre colore. Nascene pochissima, & però è ella molto cara. Ma se uolessimo dire, che Plinio, & Dioscoride, non conoscessero, ne hauessero in consideratione la liquida dell'abete, la qual volgarmente chiamiano Lagrimo, & olio di Auezzo, veramente non ci partiremmo punto dal vero. Imperochè della ragia liquida, che si ricolga dall'abete, non fecero eglino ne i libri loro memoria alcuna. Gioua la terebinthina à i dolori del costato, sana le fessure delle labra, & della faccia, & parimente la regna, & le volatiche, netta le ulcere, & sana le ferite fresche. Inghiottita spesso assottiglia la milza: Gioua alle podagre, alle sciatiche, & vniuersalmente à tutti i dolori delle gionture, prendendosene una oncia per volta, & continuando di pigliarla ogni settimana, & massimamente aggiontoui della poluere di Iua, di stechade, & di saluia: conferisce à i dolori, & altri difetti delle reni, & della vesciga: purgandole dalla flemma, & dalle renelle. Fansi della Terebinthina

Ragia Terebinthina.

Opinione del Brasauola reprobata.

Pece Greca & sua essam.

Resina Colophonia di due sorti.

Terebinthina, & sue virtù.

binthina pillole, l'uso dell' qual prohibisce, che non si generino pietre nelle reni, con gran giouamento de i patienti, & il modo di farle, è questo: Piglisi di vera terebinthina una oncia di nocciuoli di nespole dramme due, di seme di finocchio dramma una tritinsi i nocciuoli, & il fenocchio in poluere sottile, & si mescolino diligentemente con la terebinthina, & d'ogni dramma si faccino sette pillole, & piglinsi la mattina quando lo stomacho hà ben digerito il cibo della notte, & se li bea subito di poi bruodo di Ceci rossi cotto con radici di petresello, & un pocho di origano nostrano. Scrisse del Terebintho, & delle ragie Galeno all' VIII. delle facultà de semplici, così dicendo. La corteccia, le frondi, e'l frutto del Terebintho hãno un certo che di costrettiuo, ma scaldano anchora nel secondo ordine, & diseccano manifestamente, benche quando sono freschi, & anchor humidi, poco disecchino, se bene i secchi seccano nel secondo grado. In oltre il frutto particolarmẽte, quãdo è ben secco, è veramente propinquo à quelle cose, che diseccano nel terzo ordine, & è così calido, che si sẽte manifestamẽte la caldità sua nel mangiarlo. Per ilche prouoca l'orina, & giouа à i difetti della milza. Et iscriuendo poco auãti delle ragie, così diceua. Tutte le ragie diseccano, & risudano, ma è però differenza tra loro: perciocbe ne sono alcune, che al gustarle hanno chi piu, & chi manco dell'acuto, & piu, & meno son calde nelle facultà loro: & così anchora, perche ne sono alcune, che hanno l'una piu dell'altra del sottile nelle parti loro, & alcune sono costrettiue, & alcune nò. Ha veramente tra tutte il primo luogo quella del lentisco, che chiamano mastice. Imperoche oltre allo hauere ella un poco del costrettiuo, con il quale si conuiene alle debolezze, & posteme dello stomaco, del uentre, & del fegato, disecca veramente senza mordacità alcuna: non è in alcun modo acuta, quantunque ella sia composta di parti sottilissime. Tra l'altre s'ha per piu valorosa la Terebinthina, la quale ha anchora ella, se ben non così valorosa, ne vguale al mastice, manifesta virtù costrettiua. Ha oltre à questo, anchora dell'amaritudine: il che fa, che ella sia piu del mastice digestiua. E parimente per l'amaritudine, che possiede, anchora tanto astersiua, che ageuolmente guarisce la rogna: & tira dal profondo piu, che tutte l'altre ragie, per esser ella composta di parti piu sottili, che non son quelle. Niẽtedimeno quella del pino, & piu di questa, quella de suoi frutti, hanno piu dell'acuto, che non ha la terebinthina, ma non però piu tirano, ne piu digeriscono. Mezane tra tutte queste sono quella del pezzo, & dell'abeto, come che elle sieno piu acute della terebinthina, & manco di quella del pino, & de suoi frutti. La terebinthina ha un certo che anchora del mollificatiuo, nel che ha quella del lentisco il secondo luogo, come quella del cipresso ha dell'acuto. Et nel terzo libro delle compositioni de i medicamenti in genere. Ha bisogno la cera (diceua) per liquefarsi di molta grassezza: ma le ragie, lequali sono del tutto secche, di poca, & le liquide hanno bisogno di sustãze secche, se deueno elle ingrossare i corpi de gli empiastri. Nelle spetie delle cere non è gran differenza d'humidità, & di siccità: ma il contrario interuiene nelle spetie della ragia, & della pece: perciocbe molta disparità è tra l'humide, & le secche. La piu secca di tutte è quella, che chiamano alcuni fritta, & altri Colophonia. Doppo questa è quella, che si ci porta in vasi di terra cotta, et che non è spiumata, & che volendosi purgare diuenta fritta. D'amendue queste è piu secca quella, che si ricoglie dal pino nel tempo del germinare, la quale come sporca, et di nissun ualore, mai nõ ho voluto vsare in la compositione di questo impiastro, per esser certo, che del tutto è ella inutile: & però ho sempre vsato ò la fritta, ò le liquide. Di cui ne sono alcune, che si preseruano liquide lungo tẽpo, come fa la terebinthina: & altre presto s'indurisc ono, come quella del frutto del pino, chiamata strobilina: & altre restano mediocremente liquide, come quella dell'abete. La strobolina è nelle sue facultà piu calda, & dopo essa quella dell'abete, & dopo questa la terebinthina. Quella del cipresso non ho messo mai io in questo impiastro, per esser ella alquanto costrettiua. Ma pensarà forse alcuno, che nell'historia delle ragie sia differente da noi Dioscoride Anazarbeo, per hauere scritto egli nel primo libro della materia medicinale, che tiene il principato tra tutte la terebinthina, & dopo essa la lentiscina, & oltre à questa quella del pino & dell'abete, & che l'ultima tra tutte è la strobilina. ma intende qui Dioscoride dell'infima strobilina, & dell'elettissima terebinthina. Ma io dico, che di queste tre, ciò è strobilina, abietina, & terebinthina: la strobilina è piu calda, & dopo essa la abietina, & poscia la terebinthina. Questo tutto delle ragie disse Galeno. Sopra al che è d'auertire, che in questo luogo non antepone la strobilina alle altre, se non in caldità: imperoche vniuersalmente per l'uso de medicamenti tiene egli con Dioscoride, cioè, che la terebinthina habbia il primo luogo tra tutte, come dichiarandosi poscia disse poco di sotto, che se ben la Terebinthina tra tutte l'altre è ottima, come medicamento accõmodato all'uso di molte & molte cose; non però è ella dell'altre piu calda. Chiamano il Terebintho, i Greci, Τέρμινθος: i Latini, Terebinthus: gli Arabi, Baton, Boton, Botin, Albotin. La ragia chiamano i Greci, Ῥητίνη: i Latini, Resina: gli Arabi, Ratin, Natig: i Tedeschi, Hartz.

Terebintho scritto da Gal.

Ragie diuerse scritte da Gal.

Nomi.

Della Pece liquida. Cap. LXXV.

RICOGLIESI la liquida Pece dal piu grasso legno del pino, & del pezzo. L'ottima è quella, che risplende, e liscia, & sincera. Vale à i veleni, à i thisici, allo sputo della marcia, alla tosse, alla difficultà dello spirare, & à tutti i tenaci, & viscosi humori del petto, che malageuolmente si screano, lambendosi con mele alla misura d'vn ciato. Vngesi, oltre à questo, alle infiammagioni dell'vgola, delle fauci, & alla schirantia: & mettesi con olio rosado nelle orecchie, da cui distilla la marcia, & impiastrasi in su i morsi de i serpenti con il sale trito. Meschiata con pari quantità di cera, fa cadere l'vnghie corrotte, sana le volatiche, risolue l'enfiagioni della madrice, & le posteme dure del sedere. Cotta con farina d'orzo, & orina di fanciulli, rompe le scrofole. Posta in su l'ulcere corrosiue con solpho, & corteccia di pezzo, ouero con sembola, le ferma: & mescolata con cera, & manna d'incenso, riempie di carne le concauità dell'vlcere, & le consolida. Serra con gran giouamento ongendosene, le fissure de i piedi, & del sedere. Mescolata con mele, mondifica le vlcere, & le riempie di carne. Impiastrata con vua passa, & mele, rompe i carboni & disquama le vlcere putride. Mettesi ne i medicamenti corrosiui vtilmente.

Dell'Olio della pece. Cap. LXXVI.

FASSI l'olio della pece, separando prima tutta l'acquosità, che gli nuota di sopra, come fa il siero sopra al latte; & messa poscia sospesa della lana, doue ella si cuoce, à riceuere il vapore, che nel bollire esshala, come n'è bene abbombata, si spreme fuor l'olio in un vaso. Reiterasi cosi, sino che sia cotta la pece. Ha questo le virtù medesime della pece liquida. Vngendosene insieme con farina d'orzo, fa rinascere i capelli cascati. Il che fa parimente la pece liquida. Sana questo ancora le vlcere, & la scabbia de gli animali quadrupedi.

Della Fuligine della pece. Cap. LXXVII.

LA FVLIGINE della pece liquida, si fa in questo modo. Mettesi la pece in vna lucerna nuoua, che habbia il suo lucignuolo, & poscia s'accende, & mettesi in vn vaso di terra, che habbia il suo coperchio concauo, & ritondo, fabricato nella cima alquanto stretto, & perforato nel fondo, come sogliono esser i fornelli. Lasciasi cosi ardere la pece, & come è consumata, ui si n'aggiugne dell'altra, fin che si faccia fuligine à sufficienza. Ha virtù costrettiua, & acuta, & adoperasi ne i linimenti, che si fanno per l'ornamento delle ciglia, & per fare rinascere i peli nelle palpebre spelate. Gioua oltre à questo, à gli occhi deboli, lagrimosi & vlcerati.

Della Pece secca. Cap. LXXVIII.

LA PECE secca, la quale chiamano alcuni palimpissa, si fa cuocendo la liquida. Trouasene di due sorti, una chiamata boscas, simile al visco, & l'altra, che è secca. Lodasi la pura, grassa, odorata, rosseggiante, & ragiosa, come è quella di Licia, & la Calabrese, le quali hanno insiememente natura di pece, & di ragia. Scalda, mollifica le durezze, matura, risolue le postemette, & i pani: riempie le vlcere, & mettesi ne i medicamenti delle ferite.

Della Zopissa. Cap. LXXIX.

CHIAMANO alcuni zopissa, la ragia mescolata con cera, che si rastia, & si spicca dalle naui, & da molti si chiama apochima. Questa, per esser macerata dal sale marino, ha virtù di risoluere. Sono alcuni anchora, che chiamano zopissa la ragia, che distilla, & si ricoglie dal pino.

Pece nauale, & sua histo.

QVANTVNQVE di piu sorti di Pece, & dell'olio, & della fuligine loro per diuersi capitoli scriuesse Dioscoride: nondimeno per esser l'historie loro per se stesse chiarissime, non accade qui farne altra particolar dichiaratione. Ma perche forse diletterà ad alcun l'intendere in che modo la Pece si faccia, per sodisfare al mio debito, & alle loro uolontà, ne recitarò breuemente tutto quello, che in su'l Trentino nelle mõtagne di Fieme, n'ho sensatamente veduto. Toglio no adunque per far la Pece, che si chiama communemente nauale, i Pegolotti (cosi si chiamano i maestri di quella arte) i pini vecchi, che del tutto son diuentati teda, & taglianli diligentemente in pezzi, come si tagliano gli altri legni per fare il carbone: & fabricata poscia una aia alquanto nel mezo rileuata, che pende vgualmente verso le estremità sue, di tenace creta, accioche meglio possa scendere il liquore, che cola dalle legna in vn canale, che circonda tutta la massa, v'acconciano di poi con bella arte al tondo tutta la teda tagliata, osseruãdo quel medesimo ordine, che s'osserua nel cuocere il carbone. Per il che serrata, & coperta prima tutta la massa con rami ben fronduti d'abeti, & di pezzi, & poscia con terreno in modo che niente possa risiatare, gli danno il fuoco con quel medesimo ordine, & modo, che s'osserua nel cuocer' i carboni. Il che fa, che sentendo la teda il calor grande del fuoco, & non hauendo luogo, onde possa spirare fuori la fiamma, coli, & si distilli la Pece nel fondo dell'aia nel canale, che la circonda: onde poscia per altri canali, ben adattati, se ne scende in certi gran cassoni fatti di tauole grosse, ben stiuati: onde poscia si carica nelle botti. Conoscesi esser finita l'opera, quãdo la massa cede, & manca di distillare il liquore. Cosi veramente ho veduto io far la pece de i Pegolotti, i quali par che ad un certo modo seguitino il modo, che scriue Theophrasto al III. capo del IX. libro osseruarsi in Macedonia. La pece liquida incorporata con incenso, & mastice, messa sopra la cicottola rasa, riduce al suo luogo l'vgola rilassata. Scrisse della Pece

Pece scritta da Galeno.

Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. La Pece secca scalda veramente, & disecca nel secondo ordine: come che ella possa piu diseccare, che scaldare. La liquida fa tutto il contrario, cioè, che ella scalda piu che non disecca, & ha in se, & nelle parti sue alquanto del sottile: & imperò gioua ella à gli asmatici, & à coloro, che sputano la marcia. Al che basta l'inghiottirne, lambendola insieme con mele, la misura d'un ciatho. Hanno oltre à questo le Peci virtù astersiua, maturatiua, & digestiua, & nel gustarle una leggiera amaritudine, & acutezza. Mescolate con cera canano l'vnghie leprose, & spengono le uolatiche. Messe ne gli empiastri, maturano tutte le dure, & crude posteme: al che è però piu valente la liquida, che la secca. Ma quantunque questa sia in tal cose men buona, è nondimeno assai piu valorosa per consolidare le ferite. Per le quali ragioni è veramente cosa chiara, la Pece liquida contiene in se una humidità calda. Scrisse parimente Galeno nel VII. anchora della Fuligine della pece tra l'altre fuligini, delle quali cosi diceua.

Fuligini scritte da Gal.

Ogni Fuligine è diseccatiua: & imperò è ella di terrestre essenza, hauendo anchora in se alcune reliquie del fuoco, che abbrusciò la materia, da cui ella fu fatta: & però è tutta di terrestre natura, & di parti sottili. Ma se alcuna spetialità pur si ritroua nelle fuligini, questo non procede da altro, che dalla materia, da cui elle si fanno: percioche le fatte da cose piu acute, & piu calde sono parimẽte cosi anchora esse, & il medesimo interuiene di quelle, che si fanno da cose piu dolci. Vsano primieramente la fuligine dello incenso nelle medicine de gli occhi, & in quelle massime si ritrouano valere, che si fanno per la loro infiammagioni, & per li catarri, che discendono, & per l'vlceragioni, che vi si generano: percioche ella le mondifica, et incarna. Vsanla anchora per ornamento delle ciglia, & delle palpebre. Quella, che si fa della terebinthina, & della mirrha, è priua d'ogni molestia, non altrimenti, che si sia quella dello incenso. Ma quella dello storace, è piu valorosa, & piu acuta; quantunque anchora piu quella della pece liquida: & piu di questa quella, che si fa della ragia del cedro. Vsansi le piu acute

per

per li difetti delle ciglia de gli occhi, & per le corrosioni de gli angoli loro, & parimente per le lagrime, pur che non sieno infiammati. Et vsansi le piu piaceuoli à tutte le predette cose anchora, quantunque piu ne sia l'vso in quei difetti, à cui dicemmo di sopra esser conueneuole la fuligine dello incenso. Chiamano i Greci la Pece liquida, Πίσσα ὑγρά, πίσσα ξηρά, πα-λίμπισσα: i Latini la liquida, Pix liquida, la secca Pix sicca: gli Arabi la liquida Eers, Cest, Zest, Kir: i Tedeschi Bech tutte: gli Spagnoli Pez negra tutte: li Francesi alla liquida Poix fondue, alla secca Poix seche. L'olio della Pece chiamano i Greci πισσέλαιον: i Latini oleum picinum: gli Arabici Kepsen, Kapse: gli Spagnoli azei de Pez.

Nomi.

Del Bitume, ouero Asphalto. Cap. LXXX.

QVELLO Aspalato s'ha per il piu eccellente, che si porta di Giudea: & di questo quello piu si loda, che risplende di colore di porpora, graue, & di valido odore. Vituperasi il nero, & il sordido. Contrafassi con la pece. Nasce in Phenice, in Sidone, in Babilonia, & nell'isola di Zacintho. Trouasene di liquido anchora in Sicilia nel territorio d'Agrigento, che nuota sopra à certi fonti: il quale adoperano in cambio d'olio per l'vso delle lucerne. Errano manifestamente coloro, che lo chiamano olio di Sicilia: percioche non è altro, che una spetie di bitume.

Del Pissasphalto. Cap. LXXXI.

NASCE il Pissasphalto nel territorio d'Apollonia d'Epiro, il quale portato dal corso de fiumi da i monti Cerauni, si ritroua poscia ne lidi loro ammassato in pezzi, d'odore meschiato di pece, & di bitume.

Del Bitume, chiamato Naphtha. Cap. LXXXII.

CHIAMANO quelli di Babilonia Naphtha vn liquore bituminoso, bianco, quantunque se ne ritroui anchora di quello, che è nero. Ha tanta virtù, & proprietà di tirare à se il fuoco, che quantunque se gli ponga alquanto discosto, si gli auenta. Vale alle albugini, & suffusioni de gli occhi. Spegne ogni bitume le infiammagioni, salda, risolue, & mollifica. Gioua applicato, fumentato, & odorato, alle prefocationi, & rilassationi della madrice. Scuopre il mal caduco, fumentandone i patienti, nel modo medesimo, che fà la pietra chiamata gagate. Benesi vtilmente per prouocare i mestrui con vino, & castoreo. Gioua alla tosse vecchia, à i difetti del respirare, al morso de i serpenti, alle sciatiche, & à i dolori del costato. Dassi in pilole ne i flussi stomacali, & beuesi con aceto per disfare il sangue appreso. Mettesi liquefatto con ptisana ne i cristeri per i flussi della disenteria. Gioua fumentato à i catarri, & mitiga il dolore de i denti, mettendouelo attorno. Il condensato, & secco consolida i peli delle palpebre, mettendouisi suso con lo stile. Vngesi caldo mescolato con cera, nitro, & farina d'orzo per li dolori delle podagre, & delle giunture: & parimente nella litargia. Tanto è valoroso per se stesso il Pissasphalto, quanto è la pece incorporata co'l bitume.

Bitume, & sua ellam.

IL legitimo Bitume di Giudea non si portaua gl'anni passati in Italia, se non contrafatto, quantunque hora si ci porta il vero per diligenza di alcuni che si sono messi à ritrouar'li semplici legitimi & veri. Ma non mancano alcuni, i quali non vogliano, che l'istesso, che si porta del lago Sodomeo di Giudea, sia il vero, per esser nero, & non porporeo, come scriue Dioscoride: il quale dice, che il nero bitume splende come fa la porpora: Ma à mio giuditio altro è il dir, che il bitume risplende à modo di porpora: & altro che sia di color porporeo: veramente il Bitume, deue esser nero, ma splendente come vno specchio. Il che molto ben dichiara Galeno al quarto capo del secondo lib. delle compositioni de i medicamenti secondo i generi, con queste parole. Delle cose che si mettono nelli empiastri bisogna lasciar stare le pertinaci, come sono le gialle, le rosse, & le nere. Dico le rosse, & le gialle, come sono la pietra melitite, il chalciti abbrugiato, l'orpimento, et la Sandaracha: & le nere, come sono la pece, il bitume, la terra ampelite, & la pietra gagate. dalle cui parole si vede, come manifestamente s'ingannano coloro, che vituperano il Bitume nero, che si porta di Giudea per far la Theriaca, per non esser porporeo: ma costoro che non sono da esser ascoltati, perche non intendono Dioscoride, & non hanno letto Galeno. Nasce l'elettissimo Bitume in Giudea in vn certo lago, doue entra dentro il fiume Giordano, tre leghe lontano dalla città di Hierico, secondo che recita il Brocardo, il quale accuratissimamente scrisse il sito di tutta la Terra santa. Ne altro è questo Bitume, che vna certa grassezza, che nuota sopra l'acqua di quel lago: laquale portata dall'onde, & dal uento alle riue, ui si condensa, & ammassa insieme, & fassi tenacissima. Non produce questo lago (come scriue Galeno al XX. capo del IIII. libro delle facultà de semplici) pesci, ne altri animali, ne piante di sorte alcuna, per la salsedine grande, che contiene in se. Et se ben due grandissimi fiumi v'entrano dentro, de i quali l'vno è'l Giordano; nondimeno i pesci non passano le bocche de i fiumi. Et di piu dice esso Galeno, che alcuna cosa, che ui si gitti dentro, non ua à fondo, ma sempre nuota di sopra. Il che interuiene per la sua eccessiua salsedine. Prouasi questo per la manifesta esperienza, che se ne uede: percioche ciascuna naue molto piu galleggia sopra l'acqua marina, che sopra la dolce. Et imperò nel luogo di sopra citato, diceua il medesimo Galeno: L'acqua di quel lago di Soria Palestina, ilquale alcuni chiamano morto, & altri bituminoso, è non solamente salsa, ma amara. L'origine del sale ha ella di sua natura amaretto; nel primo aspetto pare

Natura dell'acqua del lago Sodomeo.

to pare ella piu bianca, & piu grossa dell'acqua marina, & simile alla salamuoia: di modo che gittandosi dentro sale non si liquefa altrimenti, per hauerne del suo in grandissima quantità. Et però se alcuno vi si bagna dentro, subito si vede tutto coperto di sottilissimo sale. Onde l'acqua di questo lago è tanto piu graue d'ogni altra acqua marina, quanto la marina è piu graue di quella de fiumi. Di modo che volendo tu gittarviti dentro per andare al fondo, ciò veramente ti fia vietato, di sorte tiene questa acqua sopra di se ogni cosa, non già perche sia ella di natura leggiera, come disse vno antico sophista; ma (come disse Aristotile) per esser graue & densa à modo di fango, tiene ella di sopra le cose piu leggiere. & però se vi si gitta dentro vn'huomo cō li piedi & con le mani legate, non va al fondo. Imperoche cosi come le naui, che solcano il mare, possono portare molto piu peso senza pericolo di sommergersi, che nō fanno quelle, che solcano i fiumi; nel medesimo modo quelle, che nauigano il mare morto, molto piu peso posson leuare, che se nauigassero per gli altri mari. Q̃sto tutto disse Galeno. Et poco di sotto diceua pur egli anchora, che hauendo veduto, che vn riccone & per vanagloria, & per ambitione haueua fatto portare in Italia tanta acqua del lago Sodomeo, che n'haueua piena una cisterna per far ostentacolo alla gente, che quantunque vi si gittasse dentro vn'huomo viuo legato, nuotaua sempre di sopra, senza andarsene al fondo; fece poscia esso Galeno à confusione di quel vanaglorioso riccone in breue tempo far questo medesimo all'acqua dolce, nella quale haueua fatto liquefare grandissima quantità di sale. E' questo proprio lago quello istesso, che testificano le sacre lettere esser successo, oue già sprofondarono Sodoma, Gomorra, & le altre tre lor vicine cittadi. Del che fa fede Galeno al luogo predetto, dicendo, che si chiama questo lago Sodomeo. Scriue vn Patriarca Hierosolimitano, il quale spessissime uolte ui fu presentialmente, che si leuano da questo lago certi continui vapori molto puzzolenti, li quali essendo poscia portati dallo spirare de i venti per tutta quella ualle, anticamente fertilissima, v'inducono una perpetua sterilità; di modo che per spatio di cinque leghe ne herbe, ne alberi, ne sorte alcuna di piante vi nascono, ne v'allignano, se non appresso à Hierico, doue sono irrigati gli horti dal fonte Heliseo. Risferisce Plinio al XV. cap. del V. libro, che la lunghezza di questo lago è cento miglia, & la maggior larghezza non piu di venti cinque. Del Pissasphalto scrisse anchor'egli poscia al VII. cap. del XXIIII. libro intra le spetie delle peci, cosi dicendo. E' il Pissasphalto un bitume meschiato naturalmente con la pece, il quale si ritroua nel territorio de gli Apolloniati; quantunque sieno alcuni, che lo facciano artificiosamente, meschiando l'asphalto con la pece. Dura anchora fino à tempi nostri il pissasphalto nel territorio de gli Apolloniati: imperoche da Apollonia città d'Epiro, qual hoggi si chiama Valona, si porta il pissasphalto à Vinegia in gran copia per l'vso dell'impeciare le naui: per il che fare lo mescolano con la pece, che si fa della teda de i pini, Quantunque nuouamente se ne sia ritrouato una caua in Schiauonia à Lesina non lungi di Narenta: di cui ho gia hauuto io alcuni pezzi. Cauasi nuouamente anchora in Vngheria, doue lo tengono, che sia vna cera nera minerale. Il Fuchsio huomo de tempi nostri dottissimo, scriue nel suo primo libro delle compositioni de medicamenti, che il Pissasphalto si ritroua anchora in Germania tre miglia Tedesche lontano da Ispruch, & che quiui lo chiamano i Tedeschi Trischemblut, affermando d'hauerne un pezzo appresso di lui, statoli mādato da vn Giorgio Collimito: il quale acceso al fuoco spira d'odore di pece, & di bitume. Ma temo veramente, che egli non s'inganni, come so gia essersi in ciò ingannato il Transtettero medico, & mathematico dottissimo in Ispruch, insieme con quel Giorgio Collimito suo compagno. Imperoche io so, che il Transtettero dimostraua la pietra gagate, quale si ritroua quasi tre miglia Tedesche lontano da Ispruch, ne i lidi d'un certo fiume, per il pissasphalto. Ma essendo io in Ispruch insieme con l'eccellentissimo medico Regio M. Giouan Piero Merenda, ritrouammo l'errore manifesto di costoro. Percioche questa pietra, che si ritroua quiui abbruscia accesa al fuoco, & spira molto d'odore di bitume, come è il proprio della pietra gagate, ma non si liquefa mai à fuoco, come fa il vero pissasphalto, l'asphalto, & la pece, ma s'abbruscia, come fa la teda, & il legno. In oltre di questa ultima spetie di bitume, chiamato Naphtha, scrisse medesimamente pur Plinio al CVIII. cap. del II. libro, ritrouarsene anchora in Austagene di Parthia, marauigliosamente attrattiuo del fuoco. Del quale quantunque non si porti in Italia; nondimeno ve ne nasce in piu luoghi di quello, che fa i medesimi effetti con il fuoco, come fa euidentemente quello, che nasce in su quel di Modena, & d'altri luoghi di Lombardia, il qual chiamano olio Petrolio; & olio di sasso. Ma è veramente cosa molto marauigliosa quello che dell'olio petroleo mi narrò in Posonio il Conte Hercole de i Contrari Ferrarese, in quel tempo, che l'Imperadore Massimiliano II. all'hora Re de Romani, & di Boemia, fu coronato Re d'Ongaria. Dico adunque, che il su detto Conte mi narrò d'hauere in vn suo podere un pozzo, nel quale per alcuni meati distilla continuamente insieme con acqua; non poca quantità di petroleo. Ma che essendosi fatte alcune rime nel fondo di detto pozzo, non riteneua piu cosa alcuna. Onde per remediare al danno, si conuenne con un muratore che gli acconciasse, ma non possendo l'artefice far ciò senza lume, addimandò che egli fusse dato una Lanterna ben serrata, con il lume dentro, la quale gli fu subito con una fune calata nel pozzo. Ma accascò intanto che il miserello s'affaticaua nel pozzo, che il petroleo che distillaua per le pareti, tirando a se per i meati della lanterna il fuoco, non altrimenti che tiri la calamita il ferro, s'accese in un momento per intorno tutto il pozzo con tanto impeto, & furore, che non solamente cacciò fuore del pozzo quel muratore, nel modo che cacciano le palle l'artigliarie, restandoci morto & dissipato: ma leuò uia in aria il tetto, che copriua il detto pozzo, accendendo ancora alcuni uasi pieni di petroleo, che erano di fuore, & alquanto lontani, con nō poco detrimento d'alcuni che vi erano uicini. Dal che si puo molto ben dire, che il nostro petroleo altro non sia, che la Naptha di Dioscoride, & di Plinio. Ma per ritornare nella strada, doue prima erauamo, dico, che i bitumi non si ci portano, se non contrafatti, & sophisticati. Vuole il Brasauola, che si possa per il bitume Giudaico vsare sicuramente la Mumia, affermando essere la Mumia, che habbiamo in vso nelle spetiarie, il vero asphalto di Giudea. Imperoche questi corpi morti secchi, che per vera Mumia si ci portano di Soria, per essere (come dice egli) di pouere famiglie di quel paese, in cambio d'empirli secondo il modo de Giudei, d'aloe, mirrha, zaffarano, & balsamo, non potendo la pouertà far la spesa di tali cose aromatiche, empie i suoi solamente d'Asphalto. Il qual fondamento fa egli, per hauere scritto Strabone al libro XVI. che il bitume del lago Sodomeo s'adopra per conseruare i corpi morti. Ma per quanto

Pissasphalto, & sua hist.

Errore del Fuchsio, & d'altri.

Naphta, & sua consid.

Effetto mirabile del petroleo.

Opinione del Brasauola.

io cauo

io cavo da gli Arabi, ritruovo, che piu presto la MVMIA *nostra è il pißasphalto, che l'asphalto. Imperoche Auicenna al libro* XI. *de suoi canoni, dice, che la Mumia ha la virtù medesima, che ha l'asphalto meschiato con pece. Il che fa argomento, che egli intenda del pißasphalto. Al che benißimo corrisponde quello, che scrive Serapione al*

Mumia, & sua essam.

MVMIA.

CCCIIII. *capitolo. Perciochè descrivendo egli quivi la Mumia, riferisce di parola in parola d'autorità di Dioscoride tutto quello, che scriße egli del pißasphalto cosi dicendo. Mumia est in terris Apolloniæ: descendit nanque ex montibus, qui ducunt flumina, cum aqua, & eycit eam aqua fluminis in ripis, & est coagulata, & fit sicut cera, & habet odorem picis mista cum asphalto, cum aliquo fætore: & uirtus eius est sicut uirtus picis, & asphalti mistorum. cioè. La mumia è nel territorio d'Apollonia: perciochè ella scende da certi monti, i quali conducono fiumane, l'acqua delle quali la gitta poscia fuori alle rive cõdensata, & fassi come cera, & ha odore di pece meschiata cõ asphalto, cõ un certo puzzore: la cui virtù è quella medesima dell'asphalto mescolato cõ pece. Per il che direi io, che la Mumia nostra piu presto sia il pißasphalto, che l'asphalto. Imperoche quantunque dica Strabone, che l'uso del bitume Giudaico sia in uso per cõservare i corpi morti; nõ conclude però questo, che insieme co'l bitume non vi mettano anchora la pece, & facciano il pißasphalto artificiale, come si vede eßere intentione d'Auicẽna, & di Serapione: i quali agevolmẽte sapevano queste misturaggini, che usano i Mori, per eßere anchora eglino Arabi, & non molto lontani dalla Giudea. Per il che non affermarei io, che canonicamente si poteße usar la volgar Mumia in cambio del bitume: perche oltre all'esser prima il sincero bitume misturato con pece, si mistura anchor poi con l'humidità, & humore, che del continuo vien fuori della carne de corpi humani nelle sepolture. Il che è da credere, che non poco lo distraggano dalla propria, & natia sua natura. Ma seguirei piu presto Galeno, il quale ne i succedanei mette nel mancamento dell'asphalto, la pece liquida. In oltre è da notare, che quantunque Serapione toglia per la Mumia il pißasphalto di Dioscoride, lo fa per commemorarlo nelle sue spetie, sapendo certamente egli, che i corpi di tal materia s'empivano in Soria, come s'empivano anchora quelli, che facevano poi la vera Mumia di mirrha, d'aloe, & di zaffarano, & di balsamo anchora, della quale fece memoria nel principio del capitolo, cosi dicendo. La Mumia delle sepolture si fa di mirrha, d'aloe & d'altre cose, che si mettono con esse, & di quella humidità, che risuda da i corpi humani. Ma di questa à i tempi nostri non se ne porta in Italia: perche tal mistura non s'usa in Soria da altri, che da i nobili, & ricchi, per esser cose d'assai valore: & questi tali hanno le loro sepolture beniſſimo ordinate, & serrate. Et imperò non cosi agevolmente si gli poßono rubbare i corpi da i mercanti Christiani, che vanno in quel paese, come si poßono con minore difficultà torre quei delle povere persone, che empiono i loro d'asphalto misturato con pece. Il che fa vero argomento, che la vera Mumia non si porti di Soria. La onde manifestamente errano coloro, che per la Mumia intendono della carne di quei corpi secchi, & non del condimento loro, come fanno alcuni spetiali, che ne pestano la carne, & l'oßa, & cosi poscia la mettono in tutti i medicamenti, che ricevono la Mumia nelle compositioni loro. Sarebbe adunque neceßario à chi voleße havere della buona di fare empire de i corpi Christiani, che muoiono ne gli spedali, di quella mistura d'aloe, mirrha, & zaffarano, & al congruo tempo torla poi fuori. Perciochè (secondo che scrivono gli Arabi) ha la Mumia aßaiſſima virtù. Quantunque il Bellonio con piu vani argumenti si facci beffe di questa nostra opinione, come colui, che forse si pensa di farsi tenere dotto, & perito nelle scienze, per havere egli scritto d'eßere andato vagando per l'Asia, per la Grecia, per la Soria, & per la Egitto, come se altri, che egli non fuße mai stato in quei paesi. Costui adunque, il qual penso che fu un grandiſſimo cianciatore, & che molto ben si sappi allacciar la giornea, non vuole in modo veruno, che sia altra mumia appreßo alli Arabi, che il Pisasphalto. Ma che i suoi argumenti non sieno di tal valore, che sieno bastanti à persuadermi il contrario, & che piu presto sia egli in grandiſſimo errore, ne diremo piacendo à Dio nel libro delle nostre lettere molto piu diffusamente, dove anchora scopriremo non poca quantità d'altri suoi errori ritrovati da noi ne i suoi volumi. Imperoche non è l'intento nostro di volere difendere le nostre opinioni in questi nostri commentarij, ne di vendicarne dalle calunnie, che alcuni malevoli ne danno, ma di volere in questo libro purgare da molti errori questa cosi gloriosa facultà de semplici medicamenti: & illustrarla, & ridurla nel suo pristino candore. Hor ritornando à dire delle virtù della mumia dico, che secondo il testimonio delli Arabi è calida, & secca nel secondo grado: è buona ne i dolori della testa causati da frigida causa senza*

Errore d'alcuni spetiali intorno alla Mumia.

Mumia, & sue facultà.

presente

presente materia. Conferisce alla hemigranea, paralisi, à tortura di bocca, al mal caduco, & alle vertigini, tirandola su per il naso insieme con acqua di maiorana. Vale al dolore delle orecchie al peso d'un grano, distemperata con olio di uiole bianche, ouero di gelsomini, & infondendo poscia tal liquore nelle orecchie, che dogliono. Gioua dissoluta al peso d'un carato con decottione di sauoreggia, à i dolori della gola. Beuuta con decottione di giuggiole, orzo, & sebesten per tre giorni è utile alla tosse. Toltone un carato con acqua di menta, uale alle passioni del cuore; & con acqua di cimino, di ameos, & di carui, alle ventosità del corpo. Beuesene vn carato con dieci grani di bolo Armeno, & cinque di zaffarano insieme con cassia solutiua, per il cascare, che si fa dall'alto sopra al ventre, & alle percosse pur di quello, & parimente del fegato. Beuesene al singhiozzo un grano con decottione di seme d'apio, & di cimino. Fassene nasipurgio con muschio, castorio, camphora, & olio di Ben, utilmente all'antico dolore della testa, & massime quando malageuolmente si risolue con gli altri rimedij. Gargarizasi al peso d'vn carato con aceto melato nella schirantia. Dassene ne i dolori della milza un carato con acqua di carui: & beuesene per li ueleni mortiferi con decottione di triboli marini, & assa fetida: & alle punture de gli scorpioni se ne beue vn carato con vino puro, & mettesene in su la puntura con burro di vacca fresco. Strigne la Mumia, applicata di fuori, i flussi del sangue: & beuuta quando esce il sangue dell'interiora, & imperò s'adopera vtilmente allo sputo del sangue. Conferisce all'vlcere del canale della verga, & della vescica, beuutone vn carato con latte, & à coloro, che non possono ritenere l'orina.

Ossa di corpi humani.

E' stata opinione di molti, che l'ossa de corpi humani beuute in poluere giouino à diuerse infermità del corpo, cioè, che ogni osso sia appropriato al suo membro. Il che non è del tutto reprobabile: auenga che di quello della testa habbia veduto io sensatamente bellissime esperienze nel mal caduco, & ne i dolori colici, & dolori renali, nel che opera valorosamente. Ma perche è hormai tempo di ritornare al Bitume, dal cui mi haueua quasi distolto la Mumia, seguitando pure il nostro ordine, ritrouo, che Galeno ne fece mentione al IX libro delle facultà de semplici, cosi dicendo.

Bitume scritto da Gal.

Il Bitume è anchora egli vna di quelle cose, che nascono nell'acqua del mare, & in alcuna altra, che non gli è dissimile, come in Apollonia d'Epiro, & in molti altri luoghi nelle acque, che escono spontaneamente dalla terra, doue si ritroua notare sopra di quelle: ilquale mentre che sta sopra l'acqua, è liquido: ma come se ne leua, & si secca, diuenta piu duro della pece secca. L'ottimo è quello, che nasce in quello stagno della bassa Soria, il qual chiamano mare morto. Le cui forze hanno possanza di scaldare, & di seccare nel secondo grado, & imperò meritamente s'vsa per conglutinare le ferite fresche, & in tutte le altre cose, che hanno di bisogno di seccarsi con alquanto di calidità.

Nomi.

Chiamano i Greci il Bitume, Ἄσφαλτον: i Latini Bitumen: gli Arabi Hafral Ieudi, ouero Chefer alibeud: i Thedeschi Iuden leim. Il Pissasphalto chiamano i Greci, πισσάσφαλτον: i Latini Pissasphaltum: gli Arabi Mumic, Mumiay, Mumia: gli Spagnoli Cera de minera.

Del Cipresso. Cap LXXXIII.

HA IL Cipresso virtù frigida, & costrettiua. Beuonsi le sue frondi contra i flussi, che scendono alla vescica, con vino passo, & vn poco di mirrha, & similmente al ritenimento dell'orina. Beuonsi anchora con vino le sue noci peste per gli sputi del sangue, a i flussi del corpo, alla disenteria, alla strettura del fiato, all'asma, & alla tosse: & il medesimo fa la loro decottione. Peste con fichi secchi, mollificano le durezze, & guariscono i polipi del naso. Cotte in aceto, & trite con lupini, fanno cadere le vnghie scabrose. Consolidano, applicate, l'hernie intestinali. Hanno la virtù medesima anchora le foglie. Credesi, che si caccino uia le zanzare, facendo profumo con le noci del cipresso, & con le cime delle frondi. Trite le foglie, & messe in su le ferite, le consolidano, & ristagnano il sangue: peste, & cotte in aceto, fanno neri i capelli. Mettonsi sole, & con polenta insieme in su'l fuoco sacro, & in su le vlcere, che uãno serpendo, & in su i carboni, & infiammagioni de gli occhi. Incorporate con cera, & messe in su lo stomaco, lo fortificano.

Cipresso, & sua historia.

QVANTVNQVE sia il Cipresso notissima pianta in Italia, & noti similmente sieno à ciascuno i suoi frutti, li quali noi volgarmente chiamiamo noci di Cipresso; nientedimeno non se ne scriuendo alcuna historia da Dioscoride, a sodisfattione di diuersi intelletti ne diremo noi qui, quanto ne parrà bastare per sodisfattione di ciascuno. Hor dico adunque, che il Cipresso è di due spetie, cioè maschio, & femina. La femina cresce in acuto à modo di piramide, & il maschio dilata i suoi rami senza acuminarsi punto. L'uno & l'altro sono di quelle piante, che crescono in grande altezza, con diritto tronco, & con i rami solamente in cima. Produce il Cipresso le foglie come la sabina, ma piu verdi, & piu lunghe. Fa il frutto, cio è le noci, tre uolte l'anno, simili à quelle del Larice, ma piu grosse, piu belle, & piu sode, nelle quali è il seme. Distilla dal suo tronco una ragia, quantunque poca simile alla terebinthina, cosi di sustanza, come di valore. La materia del legno, gialleggia, ma è durissima, & di giocondo odore. Scriuono gl'Autori, che è il Cipresso in Italia albero forestiero, & di quelle piante, che malageuolmente nascono, & che uogliono grandissima diligenza nell'alleuarle, & massime ne i luoghi, oue naturalmente non allignano. Diceuano gli antichi esser consacrato il Cipresso à Plutone Dio dell'inferno: & imperò era loro publico costume, di mettere sempre i rami del cipresso alle porte delle case, doue moriua giornalmente qualch'vno: per la cui vggia si crede, che nociua ne sia la sua ombra. La propria patria de i cipressi è l'isola di Candia; perciochе quiui in ciascun luogo, che si muoua la terra, senza seminarueне il seme, ui produce la natura i cipressi. Nascono parimente ne i monti Idei, che rimirano à Troia, copiosissimi. In questi luoghi cresce ageuolmente, ma altroue con molta fatica s'alleua. Ha il Cipresso in odio i fiumi, & tutte l'acque: & imperò piantatoui appresso si secca. Il medesimo fa cauandogli la terra d'intorno, & riempiendo di letame la fossa.

Errore d'Adamo Lonic.

Il che non sapendo forse Adamo Lonicero scriue, che molto il Cipresso si diletta dell'acqua: & de luo-

ghi

CIPRESSO.

ghi humidi. Sono i Cipressi fecondissimi, perciochè tre uolte l'anno producono il frutto, & parimente tre volte si ricoglie, cioè di Gennaio, di Maggio, & di Settembre, Producono le sue noci il seme tanto minuto, che malageuolmente si discerne. Et però non è poco miracolo della natura, che d'un seme cosi picciolo ne produca albero cosi grande. Piace il suo seme marauigliosamente alle formiche: onde rari sono i cipressi, che facciano frutto, che sieno senza esse. Non perde il Cipresso per alcun tempo le sue frondi verdi, & il suo legno non mai per vecchiezza si tarla, come fa anchora quello del cedro, dell'ebano, del loto, del tasso, del bosso, & dell'oliuo. Et imperò era in uso il legno del Cipresso à gli antichi, per fabricare le statue, che si pensarono, che hauessero à durare in perpetuo, come à Roma era quella di Gioue in Campidoglio. Le frondi peste, & messe tra qual si voglia seme, non ui lascia intrare alcuna sorte di vermini, che possano corrodergli, & serba il legno perpetualmente il suo buono odore. La decottione delle noci fatta nell'aceto, mitiga il dolore de i denti, lauandosene spesso la bocca, & il medesimo fa la dicottione delle foglie, & cu ansi con questo anchora le uitiligini. La cenere delle medesime, & d'ugna di mulo, incorporate con olio mirtino, prohibisce

Virtù del [Ci]presso.

10

M vngen-

vngendosene il capo, che i capelli non caschino. Prese in numero dispari, & beunte trite con vino vecchio, mitigano gagliardamente la tosse. La decottione delle uerdi fatta nel uino vecchio, guarisce le rotture inteslinali, ma bisogna lungo tempo perseuerare di beuerne ogni mattina quattro oncie: & tenere continuamente sopra la rottura le foglie dell'albero verdi, & trite, & ben legate, & questo medicamento è stato comprobato con molti ottimi successi. Chiamano oltre à questo alcuni Cipresso l'Abrotano femina, per somigliarsigli assai, quantunque sia picciola pianta nelle fattezze sue. Ne errarebbe forse, chi credesse, che Plinio al decimoquinto capo del XXIIII. libro, scriuendo del picciolo cipresso herba, intendesse di questo; & massime dicendo egli valere beuuta nel vino al veleno del morso di tutti i serpenti, & alle punture de gli scorpioni. Alche s'adopera questa da molti anchora à i tẽpi nostri, & è per far morire i vermini parimente in vso di farne fritelle, & darle poi à mãgiare à i fanciulli. In Toscana si chiama Santolina, di cui poscia diremo nel III. lib. concedendocelo Iddio, al suo proprio capitolo. Fece del Cipresso memoria Gal. al VII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Le frondi, i germini, & i frutti del Cipresso, quando son freschi, & teneri, consolidano ne corpi duri le ferite, quantunque grandi: dal che s'ha la chiarezza, che habbiano virtù di diseccare senza apparente acuità, & calidità, come fa veramento testimonio il gusto. Appare certamente nel Cipresso leggiera mordacità, ma assai amaritudine, & molto piu acerbezza. Ha in se solamente tanta acuità, & calidità, quanta gli basta à far penetrare al fondo l'acerbezza, che contiene in se, senza causare ne i corpi mordacità, ò calidità alcuna. Et imperò risolue egli, & consuma sicuramente; & senza nocumento alcuno le humidità, che stanno ascose nel profondo delle vlcere putride, & fracide. Percioche gli altri medicamenti, che scaldano, & parimente diseccano, se ben risoluono quelle humidità, che ritrouano, ve ne titano sempre dell'altre con la mordacità, & calidità, che posseggono. Et però gioua il Cipresso alle rotture intestinali: perche disecca, & ingagliardisce quelle parti del corpo, fatte gia lasse per l'humidità, che ui si contiene. Conciosia che conducendo egli la virtù sua costrettiua nel profondo mediante la calidità, che ha insiememente mista, serba questa regola, cioè di far penetrare le parti costrettiue, senza mordacità alcuna. Vsano alcuni il Cipresso à i carboncelli, & & alle formiche: per il che fare lo mescolano con polenta, accioche senza scaldare risolua la humidità, che fa quel morbo. Vsanlo alcuni altri pur meschiate con polenta, ancho alle crisipelle, ouero insieme con acqua, ò aceto benissimo inacquato.

Abrotano femina chiamato Cipresso.

Cipresso scritto da Galeno.

Chiamano il Cipresso i Greci Κυπάρισσος: i Latini Cupressus: i Tedeschi Cypressen: gli Spagnoli Cipres: i Francesi Cyprez.

Nomi.

Del Ginepro. Cap. LXXXIIII.

EIl Ginepro di due spetie, maggiore cioè, & minore: & l'uno, & l'altro è acuto al gusto. scalda, & prouoca l'orina: & facendone profumo, discaccia i serpenti. Ritrouansi qualche volta alcuni de lor frutti grossi come noci, & come nocciuole, ritondi, & odorati, nel mangiarli dolci, & alquanto amaretti, liquali chiamano arceuthide, cio è bacche di ginepro. Scaldano questi, & stringono mediocremente. Giouano allo stomacho, & vagliono beuuti à i difetti del petto, alla tosse, alla ventosità, à i dolori del corpo, & à i morsi di velenosi animali. prouocano l'orina, & conferiscono a i rotti, à gli spasimati, & alle prefocationi della madrice. Le foglie sono acute: & però tanto esse, quanto il lor succo giouano impiastrate ouero beuute con uino, à i morsi delle vipere. La cenere della corteccia unta con acqua, guarisce la scabbia.

Cipresso, & sua essam.

RITROVANSI, come ben disse il dottissimo Marcello Fiorentino, alcuni testi di Dioscoride, che hanno il capitolo del Ginepro tutto confuso, & corrotto, con alcune aggiunte, le quali non si dee credere, che sieno di Dioscoride. Percioche non si ritroua, che Galeno, ne Paolo Egineta, ne manco Serapione, il quale riferisce in ogni capitolo di parola in parola assai fedelmente la scrittura di Dioscoride, facessero mentione, che la limatura del legno del Ginepro ammazzi chi so labee. Il che ne fa pensare, anzi fermamente credere, che non iscriuesse tal melensagine, sapendosi certo esser la bugia. Imperoche vedendosi che Oribasio, ilquale diligentissimamente trascrine tutta la sua historia delle piante, da Dioscoride, non scriue del Ginepro historia alcuna, ciò veramente ne dà manifesto inditio, che quanto qui se ne legge in Dioscoride, tutto vi sia stato aggiunto da altri. Onde non ho argumento alcuno: che mi muoua à credere, che scriuesse Dioscoride, che il Ginepro maggiore faccia il frutto cosi grosso come una noce, & l'altro non minore d'vna noccinola; & massimamente ritrouandosi di questa historia tanto varie lettioni. Il che hauendo ben considerato alcuni moderni nelle Greche lettere consumatissimi, hanno con molta diligenza purgato il presente capitolo, & ritiratolo nella forma, che qui nella volgare mia lingua Italiana l'ho io tradotto. Ma non mancano alcuni moderni, i quali essendo piu uaghi di proporre cose nuoue à chi li ascolta, che di inuestigar la verità delle cose, contendono, & vogliono, che il Ginepro di Dioscoride, non sia altro, che il cedro di Theophrasto; & stando sopra questa contesa, riprendono Dioscoride d'hauer commesso questo errore. Ma criuellandosi molto bene le parole loro, si conosce chiaramente quanto sieno in errore, & con quanta poca consideratione habbino letto del cedro in Theophrasto. Imperò ch'ei descriue due spetie di cedro, cio è il Licio, & il Phenicio, de i quali cognomi non fece Dioscoride memoria alcuna nel suo Ginepro: Ma descriue solamente il Ginepro maggiore & minore: & non il Lycio & il Phenicio, como mi pare che si nadino sognando questi magri censori. La maggiore, & minore spetie loro si ritroua in piu luoghi d'Italia. Oltre alle quali n'habbiamo noi in quel di Siena in Vescouado di quelli, che crescono in albero grande, & grosso: & imperò li chiamiamo Ginepri domestichi. Fanno questi il loro frutto, come gli altri, azurro, ma alquanto piu grosso. L'uno & l'altro produce le foglie pungenti, simili à quelle del rosmarino: ma alquanto piu strette. E il Ginepro legno, che dura le centinaia de gli anni senza corrompersi: & imperò, secondo che scriue Plinio al XL. capo del XVI. libro fece

Ginepri domestichi.

Hannibale

DEL GINEPRO.

Hannibale mettere in un tempio, ilquale fabricò à Diana, traui di Ginepro, acciochè haueſſe à durare molte, & molte etadi. Onde non è marauiglia, ſe dicono gli Alchimiſti, che il carbone fatto di Ginepro acceſo, & ricoperto con la ſua cenere, conſerui il fuoco uno anno di lungo. Produce il Ginepro la gomma ſimile al maſtice, & chiamaſi queſta gomma (anchora che male) Sandaraca, & Vernice da ſcrittori. Queſta, quando è freſca, è lucida, bianca, & traſparente: ma inuecchiandoſi roſſeggia. Ma è d'auertire, che molto è differente queſta ſandaracha de gli Arabi da quella di Dioſcoride: percioche la ſandaracha de i Greci è una ſpetie d'orpimento roſſo, uelenoſo, & corroſiuo, come nel quinto libro piu apertamente diremo. Fu trasferito il nome di Sandaracha nella gomma del Ginepro da i medici, che hanno ſeguita la dottrina Arabica, uolendo fare il proprio nome ſuo Arabico Latino: imperoche gli Arabi (ſecondo, che ſi legge in Serapione) non Sandaracha, ma Sandarax la chiamano. Per il che è da notare, che doue ſi ritroua la Sandaracha ordinata nelle ſcritture Arabiche, ſi dee ſempre quiui intendere della gomma del Ginepro: & quando nelle Greche, quella minerale ſimile all'orpimento. Plinio al XI. capo del XIII. lib. facendo mentione di piu ſpetie di gomme,

Sandaracha, vernice da ſcrittori, gomma di Ginepro.

Verniee liquida, & suo uso.

dice, chè la gomma del Ginepro non è d'alcun valore. Ma nell'vso della medicina si ritroua à i tempi nostri manifestamente il contrario. Fassi di questa, & d'olio di seme di lino artificialmente la VERNICE LIQVIDA, *che s'adopera per far lustre le pitture, & per inuernicciare il ferro: utile veramante alle cotture del fuoco, & singularissima per li dolori, & tumori delle hemorroide. La secca, cio è la gomma del Ginepro, conferisce, secondo che recita Serapione, al catarro, ferma i flussi de i mestrui, disecca le fistole, & le superfluità flemmatiche, che sono nello stomaco, & nelle budella: ammazzo amendue le spetie de vermini: conferisce alle rilassationi de nerui causati da frigidi humori. Fumentandone il capo, disecca i catarri, & tolta per bocca, stagna lo sputo del sangue: & applicata, il flusso delle hemorroide: & aggiontoui olio rosado, serra le setole del sedere, & le fissure causate dal freddo ne piedi, & nelle mani. E calida, & secca nel primo grado. Il fumo della Sandaracha messo sopra carboni accesi, mitiga il dolore de denti pigliandosene il fumo con vno ombutello fino al dente che duole: Ristagna il sangue del naso, se incorporata trita con chiara d'uouo, si lega strettamente sopro la fronte. Chiamasi parimente Sandaracha appresso Plinio un certo mele ceraginaso, del quale scriue egli al* VII. *capo dell'* XI. *libro, con queste parole. Portasi oltre alle predette cose l'Erithace, la quale chiamano alcuni Sandaracha, & altri Cerintho. Et questo è il cibo delle api, mentre che lauorano, il quale si ritroua spesso da per se collocato ne i pertugi de fani d'amaro sapore. Generasi della rugiada di primauero. questo disse Plinio. L'olio, che per discensorio con due uasi di terra posti l'vno contra l'altro, & parimente per lambicco di terra, che si fo de legno del Ginepro benissimo secco, vale tenuto in bocca marauigliosamente al dolore de i denti, causato da frigidità di catarro; & cosi in tutti gli altri dolori del corpo, causati da humori freddi, come dolori di nerui, di gionture, spasmo, paralisia, & simili. La decottione delle foglie, & delle bacche del Ginepro prouoca beuta gagliardamente i mestrui. Cuoconsi anchora con giouamento manifesto nel uino le bacche medesime alquanto rotte, con rose, noci di Cipresso, & foglie di mirto, per lauarsene la bocca quando dogliano i denti per i catarri che ui concorrono, & massimamente aggiuntoui un poco d'acqua vite, & allume. La liscio fatta di cenere di Ginepro & di vino bianco, beuta al peso di quattro ò cinque once, prouoca gagliardamente l'orina; di modo che alcuni hidropici con questo medicamento solo si sono sanati. Guarisce questa istessa liscia la rogna, bagnandosene alquante volte. Fassi del legno del Ginepro un bagno molto gioueuole per i gottosi, in questo modo. Pigliasi libre dieci di legno verde di Ginepro sottilmente tagliato, & cuocesi in una gran caldaia d'acqua, fino che delle tre parti, due sene consumino, & di poi si mette il decotto insieme con il legno in una tina fatta a questo effetto; & fannisi sedere i gottosi fino al bellico: & in tanto si gli fanno lauare i piedi, le gambe, & le braccia. & di poi s'ascingano, & fannosi andare in letto caldo; ma bisogna, che i patienti sieno per auanti ben purgati: & io conosco in Boemia alcuni gottosi, che giaceuano quasi perpetuamente in letto, & con l'vso di questo bagno si sono di sorte fortificati, & liberati dal dolore, che hora caminano per tutto liberamente. Messe tre bacche di ginepro & sette di lauro con uno dramma, & mezo di cassia lignea volgare, & una di cannella nel corpo d'uno Tortora, & facendosi poi arrostire la predetta tortora & pillotare con grasso di gallina: & dandosi essa tortora à mangiar ogni altra sera alle donne, che sono propinque al parto, le fo partorire senza molto trauaglio. Scrisse del Ginepro Galeno al* VI. *delle facultà de semplici, cosi dicendo. Il Ginepro è calido, & secco nel terzo ordine: & calido è parimente il suo frutto, ma non però parimente secco; percioche in siccità non passa il primo grado. Chiamano i Greci il Ginepro* Ἄρκευθος*: i Latini, Iuniperus: gli Arabi, Arconas, ouero Arcencas: i Tedeschi Vueckholtler, Kranetbaum: gli Spagnoli Enebro: & li Francesi Geneure. La gomma del Ginepro chiamano i Greci,* Κόμμι ἀρκευθίδος*: i Latini Gummi iuniperi: gli Arabi Sandarax: i Tedeschi Verns: gli Spagnoli Verniz: i Francesi Vernix.*

Sandaracha altra di Plin. — *Olio di Ginepro, & sue facultà.* — *Virtù del Ginepro.* — *Ginepro scritto da Gal.* — *Nomi.*

Della Sabina. Cap. LXXXV.

LA SABINA è di due spetie. L'vna delle quali produce le frondi simili al cipresso, ma piu spinose, di graue odore, & al gusto acute, & feruenti. E pianta di breue grandezza: percioche piu cresce in largo, che in lungo. Vsano alcuni le sue frondi ne i profumi. L'altra spetie fa le frondi simili al tamarigio. Fermano le frondi d'amendue le ulcere, che se ne uanno serpendo, & pascendo la carne: & poste à modo di linimento sopra le posteme, le mitigano. Meschiate con mele, spengono le macchie nere, & le sordidezze della pelle. Rompono impiastrate con vino, i carboncelli: & beuute, prouocano insieme con l'orina anchora il sangue. Fanno applicate, partorire le creature: il che fanno medesimamente fumentate. Mettonsi ne gli vnguenti, che hanno uirtù di scaldare, & particolarmente nel gleucino.

Sabina, & sua essamin.

LA SABINA, *la qual uolgarmente si chiama Sauina è pianta molto densa, & folta, la qual piu si diffonde in largo che in lungo. Fa i rami uencidi, & arrendeuoli, & malageuoli da rompere, tutti vestiti ò di foglie, ò di pungenti squame, Enne di due sorte, vna sterile, & l'altra fruttifera. La sterile è molto piu vulgare, & piu conosciuta da tutti. Produce foglie di cipresso, ma acute & pungenti in cima, di graue odore, & al gusto feruenti, & acute. La fruttifera quantunque in Italia sia rara: in Germania però si ritroua piu copiosa, & ui nasce in alcuni luoghi per se istessa. Questa ha foglie di Tamarigio, ma piu grosse & manco verdi, ne sono elle pungenti, ne di cosi graue odore, E questa di due spetie differenti solamente nel colore delle bacche: Imperoche l'una produce le bacche rosse, & piu grosse, & l'altra le produce turchine. Ma non mancano ignoranti, che pigliano per la Sabina una certa herba lunga una spanna, laquale nasce copiosissima ne i monti, che molto gli si riduce nelle frondi, ma non però nell'odore; ne nel sapore. Questa ho piu uolte pensato esser la* SELAGINE, *scritta da Plinio all'* XI. *capo del* XXIIII. *libro. Imperoche essere la Selagine assai simile alla sabina afferma egli. Vsarono la Selagine anticamente i sacerdoti de i Francesi contra ogni*

Selagine di Plinio.

cattiuo

SABINA BACCIFERA.

cattino auenimento, & ogni difetto di viſta, facendone certe loro fumentationi. Ma tanta era in quel tempo la uanità delle ſuperſtitioni, lequali anchora ne tempi noſtri non poco ſ'oſſeruano, che mai non ricoglieuano coſtoro la Selagine, ſe prima non ſacrificauano à loro Dei. Et che più? di niun ualore la riputauano, ſ'ella non ſi ricoglieua ſolo con la man deſtra, & à piedi ſcalzi. Oltre à ciò ſo ben io, che non mancano alcuni, iquali non concedono per modo veruno, che la Sabina baccifera ſia la uera, & legitima ſabina: poſta per la ſeconda ſpetie da Dioſcoride: ne ſopra ciò hanno eglino altra ragione (ſ'io non m'inganno) che il non ritrouarſi ſcritto da Dioſcoride, che la Sabina produca frutto veruno: & di qui poi è auuenuto, che alcuni ſtimano, che queſta ſia il ginepro maggiore, & altri, che la ſia la Thuia ſcritta da Theophraſto al quinto libro, & capo dell'hiſtoria delle piante, come ingannandoſi fa tra gli altri il Bellonio. Ma per quanto io poſſa conoſtere tutti ſono in errore. Quelli, perche veramente queſta pianta non ha ſomiglianza veruna co'l ginepro, ne nelle foglie,
10 *ne ne i fiori, ne nel frutto, ne nella materia del legno, ne nell'odore, ne nel ſapore, ne in qual ſi voglia altra coſa: & queſti perche la Thuia (come ſcriue Theophraſto) naſce appreſſo al tempio d'Ammone, & in Cirene ſimile di forma al ci-*

SABINA SENZA BACCHE.

presso, così ne i rami, nelle foglie, & nel tronco, come nel frutto. Oltra à ciò la materia del legno della Thuia (come il medesmo Theophrasto scriue) è durissima da durare senza corrompersi infinitamente, ne cosa veruna si ritroua piu venosa, ne piu crespa della sua radice. Onde gli antichi non manco vsauano la Thuia per fare i simulachi de i loro Iddij, che il cipresso, il loto, & il bosso. Appò ciò la nostra sabina non fa le noci, ouero i coni, come il cipresso, ma produce alcune bacche rosse, non cresce in lunghezza veruna notabile, ma piu presto si può dire, che sia ella nana tra le altre piante: il suo legno non è duro, ne solido da posser durare nella sua solidezza le centinaia de gli anni, ma tenero, caduco, & fungoso, & non nasce, ne si ritroua in luoghi particolari, come fa la Thuia, ma nasce, & si ritroua per tutto in infiniti luoghi. Di modo che per tutte queste ragioni si veggono piu differenze, & maggiori fra queste piante, che meritino gli errori, & le persuasioni di costoro, i quali non fanno differenza veruna tra la Thuia, & la nostra sabina. Resta adunque per questo, che non poco ci debbiamo marauigliare di coloro, che niegano, che la Sabina baccifera qui dipinta non sia la forma della vera, vedendosi manifestamente, che non gli manca nota alcuna di quante ne descriue Dio- 30

scoride

scoride. Et però non ritrouo io ragione alcuna che mi induca à credere alle opinioni di coloro, che piu presto con malignità d'animo, che con viue ragioni ne contradicono. Percioche non rispondono à i nostri argumenti, ma ciarlano à lor modo, fondandosi sopra friuolissime conietture, & massimamente doue vogliono, che la Sabina baccifera sia la Thuia. Ma vorrei che mi dicessero come la Thuia sia volata di Mauritania in Germania, doue in piu luoghi nasce spontaneamente la Sabina baccifera. Queste contentioni loro non sono altro veramente che sogni, scandalo à chi l'intende, & riso à i posteri. Ne vale (per quanto io me ne intenda) la obiettione, che fanno questi tali contra di noi con dire, che non si troua oue scriua Dioscoride, che la Sabina facci frutto, & che però bisogna, che la sia vn'altra pianta. Imperoche che diranno eglino, se in molte & molte piante, & in quelle, che sono note, & volgari à tutti, ne ui si ha sopra dubio veruno spesso ci lamentiamo, che Dioscoride non ne scriuesse la metà delle note? Però diremo hauere ciò fatto egli, ò perche cotali piante fussero cosi uolgari, & conosciute da tutti, che non ui fusse bisogno di descriuerle con tanta diligenza, oueramente che egli non hauesse in alcune notitia di tutte le parti loro, oueramente per altre cause, di cui non accade à far qui piu lunga diceria. Alcuna adunque di queste cause ageuolmente ha fatto, che Dioscoride delle bacche della sabina non facesse veruna mentione. Ilche potrebbe anchora essere accaduto, perche rarissime in uero sono le piante della sabina, che produchino frutto. Ma che la sabina facci frutto ne fa manifesto testimonio Auicenna, usandolo egli alla sordità & à prouocare i mestrui. Per tutte adunque queste ragioni non posso se non persuadermi, che questa nostra Sabina sia altra, che la vera, & massimamente vedendosi, che non solamente del tutto corrisponde ella alle notte assegnatele da Dioscoride, ma ancora alle facultà date da lui alla vera Sabina. Ritrouo oltre à ciò essere anchora in grande errore intorno alla Sabina il Bellonio nel suo volumetto delle piante resinifere, tra lequali però non so io, come possa stare la Sabina. Imperoche nel descriuere egli la seconda spetie afferma senza veruna eccettione d'hauerle veduta copiosissima nel monte Amano, & parimente nell'olimpo di Phrigia del tutto simile al ginepro maggiore grande come vn mandorlo con foglie simili al cipresso, & bacche che nel ceruleo nereggiano. & che è albero, che produce anchor egli la ragia. Conoscesi l'errore del Bellonio, perciochè ne Dioscoride, ne qual si vogli altro scrittore di piante, non scrisse mai qual sia la forma, & la grandezza di questa pianta, ma la fece egli solamente differente dall'altra Sabina nelle foglie: Il che è da credere, che per niuna altra cagione facesse Dioscoride, che per sapere egli molto bene, che queste piante non variauano in altro, che nelle foglie, & però mi paro fuori d'ogni proposito il credere, che vn'albero, qual dipinge il Bellonio simile al ginepro, grande come un mandorlo de i maggiori, con foglie di cipresso, & che facci ragia; si possa in modo veruno accommodare per la Sabina della seconda spetie. Ma che sia vero, che molto habbi in ciò errato il Bellonio, & fatto una assai brutta confusione, penso che lo facci chiaro il uedert noi, che vuole egli poco dipoi, che questa medesima pianta, & albero sia quella, che Plinio chiama Bruta al XVII. cap. del XII. libro stimando che la Bruta appresso Plinio sia forse la seconda spetie della Sabina, come se egli non hauesse scritto separatamente di ambedue le Sabine al XII. capo del XXIIII. lib. Sono in verità alcuni, che si pensano, che si debbi prestare tanta fede à i loro lunghi pellegrinaggi, che non si arrossiscono di scriuere fauole, & cose del tutto lontane dalla mente nostra, & dall'historie, che ne scriueno i buoni, & approuati autori, come suol fare certo furfante trauestito. Ne però voglio io dire questo per dannare coloro, che fanno cotali pellegrinaggi, sapendo molto bene, quanto sieno utili con l'essempio di Galeno per uenire in cognitione di vari, & infiniti semplici medicamenti, ma ben desiderarei, che costoro ne recitassero cose, che corrispondessero alla verità, & alla ragione, & che parimente fussero approuate con le autorità de gli scrittori. Il che se hauesse fatto il Bellonio, ilqual cosi largamente scriue d'hauere fatto pellegrinaggi in tante diuerse prouincie, ne harebbe senza dubio possuto conseguire tutte quelle lodi, che meritamente si conuengono à coloro, che fanno cotali pellegrinaggi per venire in uera notitia delle cose, & non per scriuere menzogne. Vale la poluere delle foglie della Sabina incorporata con boturo fresco, alle vlcere del capo de i fanciulli. Il fumo delle foglie guarisce le galline dalla pipita, & dal flusso del catarro? Dassi la poluere delle foglie con utilità grande alli Asmatici, al peso d'una dramma incorporata con boturo. Beuto il succhio della Sabina al peso di due dramme con vna di borace naturale, è rimedio miracoloso per far partorire le donne, che stentano, ma non si deue però dare se non doue sia necessità grande di farlo? Scrisse della Sabina Galeno al VI. delle facultà de semplici, cosi dicendo. La Sabina è di quelle cose, che ualorosamente diseccano. & questo per tre qualità, ch'ella dimostra nel gustarla, simili al cipresso; eccetto che questa è piu acuta, & piu aromatica. E' adunque ella partecipe delle qualità predette, cioè d'acutezza locata nel suo calido temperamento, & d'amaritudine, & virtù costrettiua minore di quella del cipresso. Et imperò è ella tanto piu digestiua, quanto supera piu il cipresso di acutezza. Il che fa, che non possa ella saldare le piaghe, per esser calida, & secca: imperoche partecipa tanto d'amendue queste qualità, che fa enfiare, & infiammare. Ma nelle vlcere putride si puo cosi come il cipresso vsare, & massime nelle maligne contumaci, & di lungo tempo: perciochè queste la possono patire senza nocumento alcuno, per purgare ella, accompagnata con mele, le ulcere nere, & sordide. Risolue i carboni oltre à ciò, per la molta sottilità della sua essenza; prouoca i mestrui quanto ciascun'altra cosa, & fa orinare il sangue. Ammazza anchora il fanciullo nel uentre, & fa partorirlo, quando è morto. E' la Sabina calda, & secca nel terzo ordine, & del numero di quei medicamenti, che sono sottilissimi nelle parti loro. Per il che si mette ne gli unguenti odorati, & massime nel gleucino, & parimente si mette in molti antidoti. Sono alcuni, che in cambio di cinnamomo mettono ne i medicamenti due parti di Sabina. E' veramente medicina, che può beuendosi, assottigliare, & parimente digerire i grossi humori. Chiamano i Greci la Sabina, Βράθυ: i Latini Sabina: gli Arabi Abel, Abhel, Albarar: i Tedeschi Seuen baum: gli Spagnoli Sabina: i Francesi Saniniera, ouero Sauinier.

Virtù della Sabina.

Sabina scritta da Gal.

Nomi.

Del Cedro. Cap. LXXXVI.

IL CEDRO è albero grande, dal quale ſi ricoglie la rágia chiamata cedria. E' il ſuo frutto ſimile à quello del ginepro, ma grande, & tondo, come quello del mirto. Quella è ottima cedria, che è groſſa, traſparente, & di graue odore, & che gocciolando, mantiene le ſue gocciole unite inſieme. Ha queſto liquore uirtù di corrompere i corpi viui, & di conſeruare i morti: & però lo chiamarono alcuni uita dei morti. Corrompe le veſtimenta, & le pelli per la ſua troppá calidità, & ſiccità. E' vtile per chiarire la uiſta: perciochе leua via le cicatrici, & l'albugine de gli occhi. Ammazza i uermini delle orecchie, diſtillatoui con aceto: & infuſoui cõ decottione d'hiſſopo, ne toglie il ſuono, e'l buſcino. Meſſo nelle concauità de i denti, gli rompe, & leuane il dolore. Fa il medeſimo lauandoſene la bocca con l'aceto. Vngendoſi cõ eſſo le membra genitali auanti il coi-

CEDRO MAGGIORE DEL MONTE LIBANO.

to, prohi-

to, prohibiſce il generare. Vngeſi nelle infiammagioni del gorgozzule, & nella ſchirantia. Ammazza, ungendoſene, i pidocchi, & parimente i lendini. Gioua applicato con ſale al morſo delle ceraſte: & beeſi utilmente con uino dolce contra al veleno della lepre marina. Vngeſi nella elephantia, & inghiottiſceſi lambendolo co'l pari giouamento. Beuuto al peſo d'un ciatho, purga, & conſolida le ulcere del polmone. Meſſo ne criſteri, amazza i vermini del corpo, & caccia fuori il parto morto. Faſſi del liquore del cedro, olio ſoſpendendogli ſopra lana, come ſi diſſe in quello, che ſi fà della pece: utile à tutto quello, che l'iſteſſo liquore, ma particolarmente ſana queſto la rogna de i cani, & de i buoi, & de gli altri quadrupedi. Amazza le zecche loro, & ſalda le piaghe che ſi gli fanno per il toſargli. Chiamanſi i ſuoi frutti Cedride, & ſono di lor natura calidi: nuocono allo ſtomaco, & giouano alla toſſe, allo ſpaſimo, à i rotti, & alle diſtillationi dell'orina. Beuuti con pepe trito, prouocano i meſtrui: & con vino, vagliono al ueleno della lepre marina. Vngendoſene il corpo, inſieme con graſſo del ceruo, ouero con le midolle dell'oſſa, non laſciano appreſſare i ſerpenti. Mettonſi anchora ne gli antidoti. Faſſi del liquore del cedro la Fuligine nel modo di quella della pece, con le pari uirtù di quella.

Cedro, & ſua hiſtoria, ſcritta da Theophr.

IL ritrouarſi nel Cedro il teſto ne i Dioſcoridi Greci che ſi vendono nelle librarie, tutto ſcorretto, & guaſto dalli ſcrittori, ha non ſolamente cauſato, che l'Autore ſia ſtato ripreſo d'hauere errato, ma che coloro che ſono andati inueſtigando la uera hiſtoria delle piante, & altri che ſi ſono affaticati in emendar gl'errori infiniti del teſto di Dioſcoride, habbino hauuto non poca fatica, & trauaglio, & aggiratoſi lungamente il ceruello per ritrouarne la verità eſſentiale. Il che veggiamo eſſere accaduto nella hiſtoria del cedro, auuenga che non manchino chi vi riprendino eſſo Dioſcoride di manifeſto mancamento nel deſcriuerne l'hiſtoria, per vederſi che ui ſi legge, che il cedro maggiore fa i frutti ſimili al Ginepro. Il che anchora à me pareua non poco ſcoſtarſi dal vero, fin tanto che il Signor Augerio di Busbeke, il quale per ſette anni continui era ſtato Ambaſciadore al gran Turco per l'Imperadore Ferdinando primo, ſe ne ritornò à noi in Vienna. Imperoche egli mi diede uno eſſemplare d'un Dioſcoride antico hauto in Conſtantinopoli dal Signor Antonio Catacuzeno, gentilhuomo di quella Città, con il cui teſtimonio ſono io reſtato chiaro, che i Dioſcoridi Greci che vanno communemente attorno nelle librarie, ſono tutti ſcorretti, & che queſto teſto del cedro ſia ſtato per negligenza delli ſcrittori ſmembrato, & guaſto: Del che fa manifeſta fede il ſudetto eſſemplare, doue ſi legge il capo del cedro in queſto modo. Κέδρος δένδρον ἐστὶ μέγα ἐξ οὗ ἡ λεγομένη κεδρία συνάγεται. καρπὸν δὲ ἔχει ὥσπερ κυπάρισσος μακρότερον μὲν παρὰ πολύ. ἄλλη δέ τις καὶ ἄλλη κέδρος μικρὰ ἀκανθώδης ὥσπερ ἄρκευθος. φέρουσα καρπὸν μύρτῳ παραπλήσιον. Cioè. Il Cedro è uno albero grande, dal quale ſi ricoglie la Cedria. Produce il frutto come il Cipreſſo, ma il piu delle volte maggiore. Ritrouaſene altroue una ſpetie di minore, pungente come il Ginepro, che produce il frutto tondo, groſſo come quello del Mirto &c. Dalla quale ſcrittura può eſſer manifeſto à ciaſcuno, che Dioſcoride ſcriſſe diligentemente, & come ſi conueniua l'hiſtoria d'ammendue i cedri, come fecero parimente Theophraſto, & Plinio, il quale fa del maggiore due ſpetie al V. capo del XIII. libro, coſi ſcriuendone. Il Cedro maggiore è di due ſpetie, l'una fioriſce, & non fa frutto, & l'altra produce i frutti ſenza far fiori, & ſempre naſcono i nuoui, auanti che caſchino i vecchi. Hanno il ſeme ſimile al cipreſſo. Sono alcuni, che li chiamano Cedrelate. Riſuda da queſti una ragia molto lodata. La materia del legno ſi ha per eterna, & però ſe ne fanno i ſimulachri dell'Iddei. & al quinto capo del XXIIII. libro; Il cedro maggiore (diceua pur egli) ilqual chiamano cedrelate ne dà quella pece, che ſi chiama cedria. Queſto tutto diſſe Plinio, ilqual non chiamò forſe malamente il Cedro maggior cedrelate. Imperoche quelli che fino al dì d'hoggi ſono nel mõte Libano in Giudea (come ho inteſo da alcuni amici che ſono traſcorſi per tutta la Soria) ſono quaſi del tutto ſimili all'abeto, ilquale chiamano i Greci Elate. Onde altro nõ vuole dire Cedrelate, che Cedroabete nella noſtra lingua. Queſto eccellentiſſimo albero (per quanto mi narrano coſtoro) creſce in coſi mirabile grandezza, & lunghezza, che affermano di nõ hauere ueduto maggior albero di queſto. La ſcorza, di cui è ueſtito, è liſcia, & netta, eccetto che in quella parte, che ſi cõtiene da terra, fino à primi rami. Imperoche queſta è aſpra, runida, & inequale. Il colore della ſcorza è quello iſteſſo del loto. I rami dal baſſo fino alla cima eſcono dal trõco intorno intorno à modo di una ruota, & uanno cõ queſto ordine di man in mano fino alla ſommità, con accommodati interualli, i quali ſi uanno tanto ſminuendo l'uno dall'altro, quanto piu ſi alzano uerſo la cima. Onde rimirandoſi il cedro di lontano ſi rende alla uiſta come una piramide. Dicono che ha le foglie capiglioſe, come il larice, & come il pino, ma piu corte, ne ſono ſpinoſe. Il che ſi confronta molto bene con quello, che ne ſcriue Plinio al uigeſimò quarto capo del decimo ſeſto libro. Produce le ſue pine, ouero noci ſimili quaſi à quelle del pezzo, ma piu corte, piu groſſe, & piu piene, come ſi puo qui uedere dalla ſua figura, & da i ſuoi frutti, i quali malageuolmente ſi ſpiccano dall'albero. Queſti hanno dentro il ſeme, come quelli del cipreſſo, come pure dice Plinio. La ragia ch'ei produce chiamata cedria riſuda per la ſcorza del tronco liquida, & bianca, la quale con il tempo diuenta dura, & grumoſa, quando uiene ſcaldata dal Sole. Sono alcuni, che dicono, che il cedro produce anchora il liquore fra ſcorza, & ſcorza (come fu detto di ſopra dell'oglio dell'abeto nel commento del pino) & queſta anchora ſi chiama Cedria. Queſto è tutto quello, che m'hanno recitato del Cedro coloro, che ſono ſtati in ſul monte Libano. Onde non ho poſſuto ſe non grandemente marauigliarmi, che Theophraſto, & Dioſcoride, il qual forſe in queſto ha ſeguito i ſuoi ſcritti, ſcriueſſero coſi indifferentemente, che ogni ſpetie di cedro faceſſe i frutti ſimili al Ginepro, ma piu grandi. Imperoche (per dire il uero) il Cedro maggiore, di cui ſcriue qui Dioſcoride fa il frutto, come fa il pezzo, & il pino duriſſimo, & odorato di colore roſſigno, come quello del larice. La materia del legno del cedro è ueramente duriſſima. onde credettero gli antichi, che il legno del cedro non ſi poteſſe per alcun tempo tarlare, ma che fuſſe eterno. Dal che perſuaſo Salomone, uolſe, che il tempio di DIO fuſſe fabricato di cedro. Di queſto parimente fecero gli antichi ſimulachri loro, credendoſi, che non doueſſero manco durare, che ſe fuſſero di marmo,

CEDRO PHENICIO.

mo, è di metallo. Sono i Cedri non solamente ottimi per le fabriche delle naui, ma anchora per quelle delle rocche, & delle cittadelle, per durar eglino infinitamente nella loro natiua durezza. Ama il cedro i luoghi freddi, & sassosi, & parimente i monti piu che ogni altro sito, sta sempre uerde, nè mai perde le foglie, ma tagliandoseli la cima, si secca, & si muore, nè mai piu torna à rigittarui rami, nè foglie, come fanno anchora il cipresso, il pino, il larice, & alcune altre piante di simile natura. In Egitto, & in Soria (come scriuono Theophrasto, & Plinio) furno gia Re, che per carestia d'abeti, usorno per fare le naui solamente legnami di Cedro. Vn grandissimo albero di Cedro fu gia in Cipri di lunghezza di CXXX. piedi, & di grossezza l'abbracciare di tre huomini, ilqual fu poi tagliato per la fabrica della galea di Demetrio, laquale haueua undici ordini di Remi. Vn ramo di Cedro maggiore insieme con i frutti portato di Soria dal monte Libano, di cui è qui stampata la figura mi mandò da Verona M. Francesco Calzolaris spetiale alla campana d'oro, essercitatissimo semplicista. Dalla quale imagine insegnati coloro, che si dilettano di questa facultà, potranno ageuolmente intendere, & conoscere, quãto s'ingannino coloro, che per parer di dire qualche grã cosa, dicono, scriuono, & si sforzano 10

di per-

CEDRO LICIO.

di persuadere à chi anchora non ha imparato à bastanza, che il Larice nostro sia il Cedro maggiore. Ma uenendo al minore ritrouo, che anchor questo è di due spetie (come si legge ne i predetti autori) Licio cioè, & Phenicio. Ma sono però differenti tra loro nelle foglie. Imperoche il phenicio non solamente nelle foglie, ma in ogni altra parte è del tutto simile al ginepro. Onde per hauere egli le foglie appuntate, & spinose, si chiama anchora Oxicedro. Il Licio ha foglie molto minori, & manco spinose, di modo che si rassomiglia alquanto à un picciol ginepro. Ha la scorza rossigna, & i rami arrendeuoli à modo di sarmenti. L'uno & l'altro ha d'ogni tempo il suo frutto. Ma nel Phenicio è molto piu bello, & piu grosso.

Oxicedro, & sua essam.

Questo nasce copiosissimo in Istria simile al ginepro, dalquale non par differente in altro, che nel frutto, qual produce egli rosso, assai maggiore, & al gusto dolce, & quiui è tenuto da gli habitatori per ginepro: imperoche non sanno, che cosa sia Cedro, ne che sia cosi simile al ginepro: ma essendomene donato un ramo da M. Giorgio Reffinger dottore di medicina, & prouisionato di tutta la Carniola in Lubiana, tutto di frutti rubicondi, allegri, odorati, & grossi, come quelli di mirto, ricordatomi di quanto n'haueua io letto in Theophrasto, & in altri de gli antichi, subito mi cadde

nell'ani-

nell'animo, vedendo il frutto così rosso, che douesse questo essere il Cedro. Percioche, secondo che commemorano gli antichi, & moderni scrittori, se non fusse, che il cedro produce il suo frutto rosso, & alquanto piu grosso, sarebbe malageuol cosa à conoscerlo, & distinguerlo dal ginepro. Onde per questo puo ciascuno essere auuertito, che la figura prima del Cedro, che è posta in questo luogo, non è quella del maggiore, ma quella del Phenicio. Del Licio per non essermi fin hora stato in cognitione, non ne ho fatto in questi commentarij per auanti stampati memoria alcuna, ma mentre che me ne sto qui in Praga di Bohemia al seruitio del serenissimo & gentilissimo Principe Ferdinando Archiduca d'Austria secondogenito del Serenissimo Re di Romani, d'Vngheria, Bohemia &c. me ne è stato portato vn ramo dal molto gentil M. Adamo Leonoro giouene ueramente dotto, & di molto buona speranza, colto ne i monti di Morauia, & portato à Praga in cambio di Sabina. Vedutolo adunque, & essaminatolo molto bene per ogni nota, come mi parue, che del tutto si rassembrasse al Cedro Licio, così mi risolsi di darne qui la figura. Le foglie di questo Cedro fregandosi con le dita, rispirano di soauissimo odore, quasi simile à quello delle pine domestiche, quando le si spiccano dall'albero. Produce le sue bacche minori assai dell'altro nelle cime solamente de suoi ramuscelli, le quali (come fanno anchora le altre) nel principio uerdeggiano, dipoi gialleggiano, & vltimamente diuentano rosse, quando sono ben mature. Sono al gusto amarette, & non poco odorate. Distilla dall'albero del maggiore la Cedria, vtile in molte cose di medicina. Ma questa à i nostri tempi non si ci porta di Cipri, ne di Soria, quantunque quei regni sieno di cotali alberi fertilissimi. Credesi il Bellonio, che la Cedria non solamente distilli dal Cedro, ma che ogni albero resinifero, come è il pezzo, il pino, il larice, il cipresso, il ginepro, & fino alla betula produca la cedria, immo che si persuade, che le ragie, che distillano da questi alberi habbino quelle virtù medesime, che Dioscoride, Galeno, & altri antichi autori attribuirono solamente alla cedria: di modo che non mi fa poca voglia di ridere, quando lo veggio persuaso, che tutte queste sue cedrie possino parimente conseruare i corpi morti, come fa la uera cedria del cedro, quasi come se ei volesse, che il pezzo, il pino, il larice, il cipresso, il ginepro, & la betula hauessero una istessa uirtù, & che tra loro non fusse differenza alcuna. Ne per altra ragione mi pare, che egli si sia indotto à ciò scriuere (per quanto io me ne ueggia) se non perche Plinio al XI. capo del XVI. libro scriue, che in Soria la pece si chiama Cedrio. Ma che il Bellonio si sia in ciò ingannato di grosso, come colui, che non ha inteso ben Plinio, credo che ciascuno lo potrà conoscere dalle istesse parole di Plinio, lequali sono queste. Pix liquida in Europa è teda coquitur naualibus muniendis, multosq; ad alios usus. Lignum eius concisum furnis, vndique igni extra circundato feruet. Primus sudor aquæ modo fluit in canali. Hoc in Syria cedrium vocatur, cui tanta uis inest, ut in Aegypto corpora hominum defunctorum eo perfusa seruentur. Cioè, la pece liquida in Europa si fa di teda per l'uso delle naui, & di molte altre cose. Mettesi il legno tagliato ne i forni, & scaldansi, facendo il fuoco attorno attorno di fuori. il primo sudore, che ne uiene, se ne scorre uia per un canale. Questo in Soria lo chiamano Cedrio, in cui è tanta uirtù, che in Egitto si conseruano i corpi morti bagnandosi in esso. Onde non penso, che per queste parole di Plinio si possa intendere altro (per mio giuditio) se non che i Soriani chiamassero quel liquore cedrio, perche gia anticamente la pece appresso di loro nõ si faceua di teda, come si fa in Europa, ma di Cedro solamente, & però non senza cagione disse Plinio, che la pece in Europa si faceua solamente di teda, per denotare, che in Asia, & in Soria, si faceua ella del cedro. Et che sia il uero, che la pece si facesse gia del cedro, ne fanno testimonio Dioscoride, Galeno, & Plinio, ma non gia all'incontro, che la cedria si possa cauar se non del cedro. Appo ciò non ritrouo io, che sia stato mai scritto da gli antichi, dico da Theophrasto, da Dioscoride, & da Galeno, che alcuna sorte di ragia conserui i corpi morti incorrotti dalla cedria in fuori. Per le cui ragioni, & autorità penso, che potrà molto bene conoscere ciascuno, che Plinio nel luogo qui di sopra citato intenda senza dubio veruno, quando parla della pece di Soria, solamente di quella del cedro, & che il Bellonio si sia qui assai scioccamente ingannato, come in infinite altre cose, delle quali forse altroue diremo. Ritrouasi oltre à ciò dell'odore della cedria differenza nella scrittura: percioche i piu usitati libri di Dioscoride hanno βαρεῖαν τὴν ὀσμὴν, cioè graue d'odore: & altri piu antichi [illegible] τὴν ὀσμὴν cioè di grande odore. Il che dimostra esser la cedria grandemente odorata, & non che il suo odore sia graue, ne spiaceuole. Il che sapendo molto bene Vergilio cantando di Circe nel VII. dell'Eneida, descriue esser la Cedria odorata con questi uersi.

> Radonsi i lidi prossimi alla terra
> Circea, oue in serrate, & scure selue
> Dal Sol la ricca figlia sempre s'ode
> Risonar del suo canto, ch'iui stassi
> Sotto superbi tetti, oue la notte
> Tessendo le sue tele, accende, & arde,
> Nelle notturne lampade il liquore,
> Che stilla fuor dall'odorato Cedro.

Cedria, & sua consider.

Scriuendo della cedria il Fuchsio medico eccellentissimo della età nostra nel suo libro delle compositioni de i medicamenti ultimamente aumentato, & illustrato nella compositione del Mithridato; dice che non possendosi hauere la cedria, ui si debbi mettere in suo luogo il lachrimo dell'abeto, credendo forse, che l'abeto, e'l cedro habbino una uirtù medesima. Ma io seguendo la opinione di Galeno vi metterei piu presto il ladano, fin che non intendesse da altri qualche cosa di meglio. Ritrouasi anchora (come scriue Plinio al XV. capo del XIII. libro) un'altra spetie di Cedro, che nasce in una particolar selua del monte Atlante di Mauritania. Questo è un'albero (come scriue egli) simile al cipresso femina, così nelle foglie, come nel tronco, & nell'odore, la materia del legno è stimata molto per le mense che se ne fanno con i piedi d'Auorio. Di questo legno furno fatte le due mense, che anchora sono in essere l'una di Cicerone, che nella pouertà di quei tempi (del che è piu da marauigliarsi) fu comprata in quella età dieci sestertij; & l'altra di Gallo Asinio, laquale, secondo che si dice, fu comprata vndici. Dicesi che il Re Iuba ne vendè due, una per quindici sestertij, & l'altra per poco meno. sono alcuni che dicono, & ueramente, & bene, che questo cedro, & la Thuia sono vna

Cedro Atlantico, & sua histor.

cosa

cosa medesima, della quale scrisse Theophrasto, & però riprendono Plinio, il qual finito (come ei dicono) che hebbe di scriuere del cedro Atlantico, subito scrisse per particolar capo della Thuia, come di pianta diuersa. Ma la nostra opinione è molto lontana dalla loro. Imperò che essaminandosi bene la scrittura di Plinio, si conosce manifestamente, che per la Thuia ei non intende altro, che il Cedro Atlantico predetto, come dimostrano queste sue parole formali nel medemo capitolo della Thuia, cio è. Delle mense si tacque Theophrasto, ma di nissuna, è piu antica memoria, che di quella di Cicerone. dal che appare, che queste sieno cose nuoue. Onde manifestamente si vede che queste parole Pliniane, non solamente scusano Theophrasto, non essendo stato al suo tempo memoria alcuna di mense Cedrine, ma fanno manifesto argumento, che Plinio sapesse, & hauesse per certo, che il Cedro, & la Thuia fussero vna pianta medesima, auuenga che poco auanti haueua scritto, che la mensa di Cicerone era fatta di cedro Atlantico. Al che s'aggiunge, che in alcuni essemplari antichi Pliniani il capitolo della Thuia non è separato dal Cedro. Il che fa manifesta fede, che scriuendo Plinio della Thuia, vada continuando l'historia del Cedro, come dimostra pur egli con queste parole, le quali in alcuni vecchi essemplari si leggono in questo modo. Noto etiam Homero fuit: Trogete vocatur, ab aliis Thya. Cioè. Fu il Cedro noto anchora à Homero: Chiamasi Trogete, & da altri Thya. Et però malamente fecero coloro, che nell'essemplare di Plinio del Probenio diuisero per particolar capitolo la Thya, ouer Thuia del Cedro Atlantico, non hauendo egli bene inteso Plinio. Et di qui nacque, che pensandosi d'hauer corretto il capitolo del Cedro, ni messero molto maggior confusione. Oltre accio erra manifestamente nel discorrer sopra la Thuia ne i suoi pareri non poco l'Anguillari, persuadendosi che la Sabina baccifera (seguendo solamente il suo stesso consiglio, & confidatosi in niente altro, che nella somiglianza delle foglie) sia la Thuia. Ma tenendo egli che la Thuia, & il Cedro Atlantico sieno vna pianta medesima, seguita che vogli egli che non sia alcuna differenza dal Cedro Atlantico, alla Sabina baccifera. Ma crederò io all'Anguillari questo? non mai veramente. Imperò che il Cedro ò Thuia che vogliamo noi nominare questa pianta, non nasce altroue in tutto il mondo senō ja Cirene appresso al tempio di Ammone, & in quella parte del monte Atlante, doue è il monte chiamato Anchorario, nel quale fino al tempo di Plinio non se ne trouaua piu pianta veruna: & perche anchora la Sabina baccifera non ha somiglianza veruna, dalle foglie in poi, ne nel tronco, nè i frutti, nè nell'odore, con il cipresso. De i Cedri che ne i giardini Aurei di tutta Italia, nelle riuiera di tutto il mare Tirrheno, & spetialmente del lago Benaco, il quale chiamano volgarmente lago di Garda, crescono in copia infinita, nel processo di questo al capitolo delle Mele, oue ne fece mentione Dioscoride, ampiamente diremo. Imperoche molto è differente da questo Cedro, di cui al presente si tratta. Fece del Cedro memoria Galeno al VII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Il Cedro è di due spetie, vna delle quali è ramuscolosa, & breue, simile al ginepro, & l'altro è albero veramente non picciolo. L'vna & l'altra spetie è calida, & secca quasi nel terzo ordine. Ma la Cedria (cosi si chiama il liquore del cedro) tocca il quarto ordine, tanto è ella calida, & sottile nelle parti sue. Per il che putrefa ella la carne molle senza dolore alcuno, come fanno le altre cose, che sono parimente calde nel medesimo ordine, & sono anchora sottili nelle parti loro. Nella carne dura appena puo ella, & non senza lungo tempo fare tal effetto. Chiamansi questi tali medicamenti corrosiui, vlceratiui, & putrefattiui, & sono differenti tra loro, secondo che l'uno piu dell'altro è valoroso. Di questa sorte di medicamenti è veramente la Cedria, ma del primo, & manco valoroso ordine: percioche gli altri sono per la piu parte valorosi, & corrompono la carne anchora de corpi morti: ma la Cedria disecca i corpi morti, & parimente gli preserua dalle putrefattioni, come cosa che consuma l'humidità loro, & non tocca i corpi sordidi. Ma il calore, che si ritroua ne i vini, aumentando le forze della Cedria, è veramente cagione, che ella brusci, & consumi la carne tenera. Non è adunque da marauigliarsi, essendo ella cosi valorosa, che possa vccidere i lendini, i pidocchi, i vermini del corpo, & delle orecchie: ne ch'ella ammazzi il fanciullo nel corpo della madre, & che faccia partorire il morto: ne che messa intorno al membro virile, prohibisca la concettione. nel che nō ha veramente pari. Fa molte altre cose particolari ancora. È argumento vero, ch'ella sia valorosamente calida il metterla ne denti pertugiati: percioche, oltre al mitigarui il dolore gli rompe poscia in pezzi. Assottiglia le cicatrici de gli occhi, & conferisce alla grossezza della vista causata da grossi humori. Oltre à cio quella parte grassissima, & oleaginosa, che si caua, sospendendogli sopra la lana, quando si fa bollire, è piu sottile di tutta la Cedria, ma veramente manco acuta; quantunque non manco calida. Nelle sue operationi ha questo olio quel medesimo rispetto al restante della Cedria, onde si caua, che l'olio alla morca. Il perche, essendo la Cedria piu grossa, è mordace, & piu aperitiua. onde nuoce all'ulcere, causandoui dolore, & infiammagione. Ma quella parte sottile, & oleaginosa ha cosi clemente virtù, che i plebei gia fatti dotti dalla esperienza, sanano alle pecore le piaghe fatte loro nel tosarle la lana con le forbici, vngendole con esso, come cō la pece liquida: & asanla per la rogna, & per le zecche delle pecore. Oltra cio le Cedride (cosi chiamano il frutto del Cedro) sono piu tēperate, di modo che si possono māgiare. nondimeno mangiandosene assai, fanno dolere la testa, & causano ardore, & rodimento nello stomaco. Chiamano i Greci il Cedro Κέδρος: i Latini Cedrus: gli Arabi Serbin. La Cedria chiamano i Greci Κεδρία: i Latini Cedria: gli Arabi Kitran, ouero alkitran.

La Thuia & il Cedro Atlantico sono una istessa pianta.

Errore dell'Anguillari.

Cedro, & Cedria, & loro facultà scritte da Gal.

Nomi.

Del Lauro, & de suoi frutti. Cap. LXXXVII.

DEL Lauro n'è una spetie, che produce le sue frondi larghe, & un'altra, che le produce strette. Ma hanno però amendue uirtù di scaldare, & di mollificare. & imperò gioua la decottione loro, sedendouisi dentro, à i difetti della madrice, & alle passioni della uescica. Le foglie uerdi leggiermente costringono: empiastrate trite, giouano alle punture fatte dalle api, & dalle uespe. Fattone impiastro con polenta, & pane, mitigano tutte le infiammagioni. Beuute, offendono lo stomaco, & fanno uomitare. Hanno le orbachelle uirtù assai piu calda, che le frondi: & perciò trite, & incorporate con mele, & sapa, uagliono lambendole a i thisici, asmatici, stretti di

 fiato,

LAVRO.

fiato, & à i catarri, che scendono al petto. Beuonsi con vino alle punture de gli scorpioni. Mondano le vitiligini, & gioua il succo loro con vino vecchio, & olio rosado alle grauezze, & dolori delle orecchie, distillatoui dentro. Mettonsi nelle medicine delle lassitudini, & ne gli vnguenti, che hanno virtù di scaldare, & risoluere. La corteccia delle radici dell'uno, & dell'altro rompe la pietra, & ammazza le creature nel corpo della madre, & gioua à i fegatosi, beuutone tré oboli con vino odorato.

Lauro, & sua historia.

E il Lauro odoriferissima pianta, conosciuta in Italia da tutti, perciochè non solamente si ritrouano iui i Lauri piantati nelli horti, & ne i giardini, ma vi nascono per loro stessi nelle selue, & ne i colli aprichi, & massimamente in quelli, che riguardano il mare ò qualche amenissimo lago. Producono i Lauri le foglie lunghe, uscendo larghe dal picciuolo, & appuntate in cima, grosse, salde, & odorate. Le quali però sono (come scriue Dioscoride) in una spe- 10

tie piu

tie piu larghe, & nell'altra piu strette. dalla qual differenza si puo agevolmente credere, che l'uno sia il maschio, & l'altro la femina. Fa il Lauro i fiori minuti, & moscosi, simili à quelli delli olivi, che nel giallo biancheggiano. da i quali nascono le orbachelle simili alle olive, ma minori, verdi prima, & dipoi nere, quando sono ben mature, con assai grosso nocciolo. come si vede nelle bacche del Rusco, & del Agrifoglio. Colgonsi nella fine dell'Autunno ò nel principio del verno, come le olive, & cavasene l'olio, che si chiama Laurino. E' il Lauro albero consacrato (secondo che si credettero gli antichi) allo splendentissimo Apolline, & honorato da Giove. Et già fu antica usanza à Roma, che di Lauro solo s'ornassero i palazzi de gli Imperadori, & de i Pontefici. Il cui costume, cosi come molti altri pure de gentili, s'osserva anchora fin'hoggidì fra noi Christiani in Italia. Imperoche alle porte de tempij nelle grandi solennità, & parimente à quelle de gloriosi palazzi, ovunque s'aspetti qualche gran personaggio, si mettono i festoni, le colonne, & gli archi di lauro. E' oltre a questo il lauro albero pacifico vgualmẽte con l'olivo. & imperò anticamente, quando tra gli armati inimici se ne mostravano i rami, era fermissimo argomento di pace. Al che attendendo la felice memoria di Bernardo Clesio, famosissimo Cardinale di Trento, vero amatore, & conservatore della pace, & della quiete, non solo del suo stato, ma vniversalmente di tutta Europa, legava per sua particolare impresa un ramo di lauro, & uno di palma fiorita; come i tersi marmi, i superbi metalli, le vaghe, & divine pitture, & altri ricchissimi, & magnifici ornamenti del suo magno palazzo in piu di mille luoghi ne fanno fede. Portavano i Romani il Lauro in segno di letitia, & di vittoria. & imperò era costume loro di mettere il lauro ne tempij loro in grembo à Giove ogni volta che le vittorie gli arrecavano à Roma qualche letitia. Et vsarono, oltre à questo, di mandare ogni anno doni in Parnaso ad Apolline, per esser quivi i primi lauri del mondo. Puossi dire, che à Roma per coronare gli Imperadori fusse mandato da Giove il lauro dal Cielo. Percioche sedendosi un giorno Livia Drusilla, la qual fu poi moglie d'Augusto, in un suo giardino, venendo una aquila dal piu alto dell'aria, gli lasciò piacevolmente cadere in grẽbo una candidissima gallina, che portava nel becco un picciolo ramuscello di lauro, carico tutto de suoi odorati frutti. Il che venendo alle orecchie de gli Aruspici, comandarono, che serbare si dovesse, & la gallina, & ogni sobole, che di lei si trahesse, & che con ogni diligenza si dovesse quel ramuscello di lauro piantare. Il che fu tutto osservato in una certo villa di Cesare vicina al Tevere, lõtana da Roma da nove miglia. La qual cosa fu cagione di dar nuovo nome al luogo. Imperoche da indi in poi fu sempre detta, la villa alle galline. Crebbe poi, & ampliò tanto il lauro ramuscello (quantunque senza radice vi fosse piantato) & tante propagini vi produsse, che in breve tempo vi si vide una selva di lauri, de quali triomphando poscia un giorno Cesare, ne tenne un ramo in mano, & in testa una corona, preponendo il Lauro all'oro, & ad ogni pretiosissima gioia. Il che seguitando poscia i suoi successori, si coronarono ancho essi parimente di lauro ne i triomphi loro, & ne portarono in mano i suoi viridi rami: li quali dopo al triompho costumarono di far trapiantare ne i piu celebrati luoghi, che fussero ne gli altieri colli di Roma. Il che fu poscia cagione (essendogli fatta ogni possibil cura nel coltivarli) che piu selve di lauri, le quali chiamavano Laureti, come era quella, che assai piu lungo tempo dell'altre verdeggiò nel monte Aventino, si ritrovassero à Roma. Dimostra essere il Lauro veramente albero celeste, la veneratione, che gli portano gli impetuosi folgori; che partendosi dal cielo senza rispetto alcuno di divinità, ò grandezza di Principi, percuotono il piu delle volte ne campanili delle chiese, nelle torri, & ne i piu superbi palazzi del mondo, ammazzando molte volte gli huomini troppo crudelmente. & nondimeno hanno in tanta veneratione il lauro, che non lo toccano mai, se non quando il cielo vuol dar segno di qualche grandissimo male. Tiensi per certo, che nelle case, dove sieno i suoi rami, non percuota, ne entri alcuna sorte di fulmini. Al che attendendo Tiberio Cesare, ogni volta che sentiva tuonare, si metteva in capo una ghirlanda di lauro. Ha il Lauro in se virtù di produrre il fuoco per se stesso: & vedesene il manifesto effetto, se fregando velocemente insieme due verghe di lauro secco, vi si gitta sopra del solfo polverizato. imperoche subito vi s'accẽde il fuoco. Sia di verno, sia di state, il Lauro sempre verdeggia: & hanno i suoi rami tanta virtù, che piantati, & messi ne i cãpi, difendono mirabilmente le biade dalla ruggine: Imperoche tutta la ritirano in se stessi. Coronansi di Lauro i poeti, in segno di perfettione: & questo tale è il premio de gli Apollinei celebratori delle Muse. Purga il veleno il corbo, havendo ucciso il chameleonte, mangiando le frondi del Lauro: con le quali si purgano anchora ogni anno i colombi salvatichi, i merli, & altri uccelli assai. Le cime piu tenere del Lauro bollite insieme con spica nel vino bianco giovano alla sordità, & à i suffoli delle orecchie, pigliandosene il vapore ben caldo con uno ombutello, overo trattaivolo. Trite le medesime cime insieme con calamento, & con sale, & bevute con acqua calda solvono il corpo, & caccianne la flemma, & i vermini. Rilevano le bacche del lauro l'ugola, se peste s'incorporano con mele, & con il pari peso di Cimino, d'hissopo, d'origano, & d'Euphorbio, & si mettono calde sopra la sommità del capo. vagliono le medesime à provocar l'orina ritenuta se trite con semola di grano, bacche di ginepro, & aglio, & poi irrorate con vino, & scaldate sopra una tegola calda, si mettono sopra al pettinicchio. Sette bacche di Lauro inghiottite dalle donne gravide quando sono vicine al parto, fanno partorire con poco travaglio. Nel mare rosso si ritrovano Lauri conversi in pietra: del che fa fede Theophrasto all'VIII. capo del IIII. libro dell'historia delle piante, con queste parole. Nel golfo chiamato Heroo, al quale scendono gli Egittij si ritrova il lauro, l'olivo, e'l thimo, ma di pietra, come dimostra la parte, che avanza sopra l'acqua: ma simili però alle lor piante verdi, tanto nelle frondi, quanto ne i germini: & vedesi il colore ne fiori del thimo, come se non fusse perfettamente fiorito. La lunghezza de gli arbuscelli è intorno à tre gombiti. Scrisse del Lauro Galeno al VI. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Le frondi, & il frutto del Lauro diseccano, & iscaldano valorosamente, & assai piu il frutto, che le frondi. La corteccia delle radici è manco acuta, & manco calida; ma piu amara, & ha alquanto del costrettivo: & imperò rompe ella le pietre, & giova al fegato. Bevesi con vino aromatico al peso di tre oboli. Chiamano i Greci il Lauro, Δάφνη: i Latini Laurus: gli Arabi Gaur, & Gar: i Tedeschi Lorbeerbaum: gli Spagnoli, Laurel, overo Loureiro: i Francesi Laurier. Le bacche del Lauro, chiamano i Greci, Δαφνίδες: i Latini, Lauri baccae: i Tedeschi Lorbeer.

Lauro, & sua natura, & virtù.

Lauro di pietra.

Lauro scritto da Gal.

Nomi.

POPOLO NERO.

ne frutto alcuno: & nondimeno diſse all'VIII. capo del XXIIII libro, che portaua il popolo vue, & ſeme, lodando queſto per il mal caduco, & quelle per l'uſo de gli unguenti. Il che ſapendo Dioſcoride, loda il ſeme del nero al mal caduco, dato à bere con aceto. Ma auertiſcano gli ſpetiali di non fare lo vnguento populeo, che s'uſa communemente nelle ſpetiarie, con le vue del popolo, come inſegna il Ruellio, fondandoſi ſopra Plinio. Imperoche altra coſa è il noſtro vnguento populeo, & altra era quello, che vſarono gli antichi, per far buono odore, in cui metteuano le vue. Dimoſtra ciò non douer farſi con le vue manifeſtamente Nicolao Aleſſandrino, mettendo egli nel populeo non le vue del popolo, ma le gemme delle foglie nel primo ſpuntar dall'albero, che fanno la primauera. Sono queſte gemme odorate, & ceraginoſe: il che nell'vue non ſi vede, ne ſi ſente. Il che mi fa non poco dubitare, ſe ſia coſa certa, che gli antichi metteſsero ne gli unguenti odoriferi le vue de popoli. Imperoche appreſſo Plinio all'ultimo capo del XII libro, doue trattò della materia de gli vnguenti, l'vua del popolo non è altro, che moſco d'albero di popolo: ilquale lodarono per l'uſo de gli vnguenti Dioſcoride, & Galeno, oltre à quello del cedro, & della quercia. Onde ſi può ageuolmente credere,

Errore del Ruellio.

che

POPOLO LIBICO.

che Plinio errando, si credesse, che il mosco del popolo non fusse differente dalle sue vue, dicendo egli. Eodem & bryon pertinet vua populi albæ. Optima circa Gnidum, & Cariam in sitientibus, aut siccis, asperisq; locis. Secunda in Lycia cedro. cioè. A questo medesimo s'appartiene il brio (cioè mosco) vua del popolo bianco. L'ottima è quella, che nasce intorno à Gnido, & Caria in luoghi asciutti, secchi, & aspri. La seconda in bontà è quella, che nasce in Licia nel l'albero del cedro. questo tutto disse Plinio. Ma sapendosi, che il cedro non produce alcuna sorte d'vue, ma odoratissimo mosco, manifestamente si conosce di qui l'errore di Plinio. Nascono i Popoli, tanto bianchi, quanto neri copiosissimi in Lombardia, & spetialmente in su'l Mantouano, & Ferrarese, lungo le riue del Po, & in su gli argini de fossi per le campagne. Per laqual cosa scrissero fauolando i poeti, che piangendo à i lidi del Po le sorelle di Phetonte il miserabile caso del fulminato fratello, si conuertirono poscia ultimamente in questi alberi: da i quali in quel modo medesimo, che essendo in forma humana, lor pioueuano le lagrime da gli occhi; così anchora da diuersi meati delle corteccie loro in forma di lagrime aurate risuda il succino, ouero l'elettro, ilqual noi chiamiamo volgarmente Ambra gialla:

Fauola poetica.

10

della

POPOLO NERO.

ne frutto alcuno: & nondimeno diſse all'VIII. capo del XXIIII libro, che portaua il popolo vue, & ſeme, lodando queſto per il mal caduco, & quelle per l'uſo de gli unguenti. Il che ſapendo Dioſcoride, loda il ſeme del nero al mal caduco, dato à bere con aceto. Ma auertiſcano gli ſpetiali di non fare lo vnguento populeo, che s'uſa communemente nelle ſpetiarie, con le vue del popolo, come inſegna il Ruellio, fondandoſi ſopra Plinio. Imperoche altra coſa è il noſtro vnguento populeo, & altra era quello, che vſarono gli antichi, per far buono odore, in cui metteuano le vue. Dimoſtra ciò non douer farſi con le vue manifeſtamente Nicolao Aleſſandrino, mettendo egli nel populeo non le vue del popolo, ma le gemme delle foglie nel primo ſpuntar dall'albero, che fanno la primauera. Sono queſte gemme odorate, & ceraginoſe: il che nell'vue non ſi vede, ne ſi ſente. Il che mi fa non poco dubitare, ſe ſia coſa certa, che gli antichi metteſſero ne gli unguenti odoriferi le vue de popoli. Imperoche appreſso Plinio all'ultimo capo del XII. libro, doue trattò della materia de gli vnguenti, l'vua del popolo non è altro, che moſco d'albero di popolo: ilquale lodarono per l'uſo de gli vnguenti Dioſcoride, & Galeno, oltre à quello del cedro, & della quercia. Onde ſi può ageuolmente credere,

Errore del Ruellio.

10

che

POPOLO LIBICO.

che Plinio errando, si credesse, che il mosco del popolo non fusse differente dalle sue vue, dicendo egli. Eodem & bryon pertinet vua populi albæ. Optima circa Gnidum, & Cariam in sitientibus, aut siccis, asperisq; locis. Secunda in Lycia cedro, cioè. A questo medesimo s'appartiene il brio (cioè mosco) vua del popolo bianco. L'ottima è quella, che nasce intorno à Gnido, & Caria in luoghi asciutti, secchi, & aspri. La seconda in bontà è quella, che nasce in Licia nel l'albero del cedro. questo tutto disse Plinio. Ma sapendosi, che il cedro non produce alcuna sorte d'vue, ma odoratissimo mosco, manifestamente si conosce di quì l'errore di Plinio. Nascono i Popoli, tanto bianchi, quanto neri copiosissimi in Lombardia, & spetialmente in sù'l Mantouano, & Ferrarese, lungo le riue del Po, & in su gli argini de fossi per le campagne. Per laqual cosa scrissero fauolando i poeti, che piangendo à i lidi del Po le sorelle di Phetonte il miserabile caso del fulminato fratello, si conuertirono poscia vltimamente in questi alberi: da i quali in quel modo medesimo, che essendo in forma humana, lor pioueuano le lagrime da gli occhi; così anchora da diuersi meati delle corteccie loro in forma di lagrime aurate risuda il succino, ouero l'elettro, ilqual noi chiamiamo volgarmente Ambra gialla:

Fauola poetica.

10

della

della quale si fanno à i nostri tempi le corone de Pater nostri, & infinite collane per l'ornamento della gola delle genti volgari, & di bassamano. Al che non prestando fede Dioscoride, per esser cosa detta da i poeti, non volse metterne l'historia affermatiuamente. Et imperò disse egli. Dicesi, che il liquore d'amendue i popoli, ilqual chiamano i Greci elettro, & i Latini succino, appresso al fiume del Po, nel distillare dall'albero, si condensa insieme. Il che dimostra, che volendo pure Dioscoride scriuere del Succino qualche cosa, non hauendone alcuna altra uera historia, lo pose qui sotto al popolo nero: attaccandonelo però per non hauer ritrouato in tutta questa opera, doue piu commodamente ne potesse scriuere. Al che l'indusse l'hauere egli ritrouato, che i poeti haueuano fauolando scritto, che il Succino distillaua dal popolo: ma ben sapeua Dioscoride, che il Succino non era la gomma del popolo. Perche la fauola fu cosi fatta per la copia delle filze delle ambre, che anticamente si portauano al collo dalle genti, che habitauano lungo le riue del Po. Imperoche patiuano per la molta humidità del luogo, le donne massime, alcune infirmità di gola, alle quali si credeuano, che fossero l'ambre contrarie. Il che non era forse senza qualche ragione: percioche hauendo l'Elettro virtù di prohibire i flussi, ageuolmente portato anchora al collo prohibiua, che non discendessero quelli della testa alla gola. Et imperò vsano le donne Tedesche ne i flussi de gli occhi di portare nella parte posteriore del capo, oue il collo con esso si congiunge, vn de piu grossi pezzi d'Elettro, che ritrouano, con marauiglioso successo. Ritrouo oltre à questo piu, & diuerse opinioni d'autori, li quali quantunque saldamente come veri historiographi ue parlino: nondimeno per nõ hauerne eglino veduto l'origine in alcun luogo del mondo, & hauerne scritto solamente togliendo da questo, & da quello, poco ò niente si gli presta fede. Imperoche disse Philemone, che'l Succino si cauaua nella prouincia di Scithia di miniera in due diuersi luoghi, & dall'uno s'haueua il bianco, & dall'altro quello di color d'oro. Sudiate, & Metrodoro dissero, che distillaua il Succino da certi alberi in Liguria. Il che si pensò Sotaco accadere in Brettagna. Pithia dice essere un luogo in Brettagna appresso à i Gutoni, oue dal flusso, & reflusso del mare, non molto lungi dall'isola di Abalo, è portato il Succino, del quale dice, che gli huomini del paese fanno i loro fuochi, & vendonlo à i Tedeschi. Credesi Nicia historico, che il Succino sia succo de i raggi del Sole. Imperoche vuole egli, che tanto feruentemente percuotano il luogo, che lascino quiui vn sudore grasso: il quale poscia nella state fattosi duro, sia rigittato dal mare ne i lidi di Germania. In questo medesimo modo scrisse egli, che nasceua il Succino in Egitto, & in India, & che molto è piu grato à gli Indiani, che non è l'incenso. Dissero alcuni altri, che nasceua il Succino appresso al mare Atlantico in vn certo lago nominato Cephiside, congelandosi quiui di limo. Sono anchora oltre à questi piu & diuersi autori, che tutti differentemente l'un dall'altro ne scrissero: de i quali lascio io al presente di dire l'opinioni, & per non esser tedioso, & per ritrouarui poco, ò niente di fermo. Et imperò si può veramente dire, che sia il Succino fatto di pasta, hauendosi egli cosi lasciato tirare à ciascuno, per tante diuerse uie, & uarie forme. Ma per dirne quello, che se ne ha di vero: nasce il Succino in certe isole dell'Oceano settentrionale, & anticamente lo chiamarono i Germani Gleso. Per il che furono alcuni di quelli, che erano con Germanico Cesare, quando egli fu con gli esserciti in quel paese, che nominarono la piu abondante isola di succino Glesaria; come che fosse sempre da prima stata chiamata da i Barbari Austrania. Quiui nasce ueramente il Succino, distillando da certi alberi molto simili à i nostri pini in su'l terreno: oue poscia si congela, & s'indurisce, & uiene dipoi di quindi rapito dall'onde del mare, quando cacciate da souerchio uento, entrano fremendo nelle propinque selue: & cosi poscia nel ritornare dell'acque uien portato da quelle fino ne lidi di Germania. La onde ben diceua Cornelio Tacito, che solamente i Germani habitatori di quel mare hanno, & ricolgono il succino. Che sia egli liquore d'albero simile al pino, ne fece già fede à i Romani un loro caualiere mandato à comprare il Succino in quel paese da Giuliano procuratore de i giuochi gladiatorij di Nerone. Perciòche nauigando egli per quei lidi, ne vide, & rintracciò la vera origine, & riportonne à Roma grandissima copia. Corrobora, che sia il Succino gomma d'albero simile al pino, il manifesto odore del pino, che ne lascia, stropicciandolo con le dita, & la fiamma, che nell'accenderlo rende simile à quella della teda, & della ragia. Che sia liquore, che abondantemente coli da gli alberi tenace, & uiscoso, lo dimostrano alcune cose, che ui si ueggono congelate dentro, come sono formiche, zanzare, uespe, mosche, lucertole, & festuchi. Conciosia che però che intrigandosi questi animaletti, & altri mescugli nella viscosità del liquore, auanti che s'indurisca, vi rimangano poscia nel seccarsi in pregione. Ma io terrò piu presto con l'Eccellentiss. Agricola, che non altro sia il Succino, che una spetie di bitume, che vscendo da certi scogli se ne casca in mare, oue poscia per la salsedine s'indurisce. Imperoche cosi affermano i Prussiani, doue à i lidi del lor mare si ricoglie, portatoui dall'onde tutto il Succino, che si porta à noi, & ad altre nationi. Polisconsi il Succino, & fassi ben transparente, cuocendolo in grasso di porco, che latti, secondo che scriue Archelao, ilquale afferma hauerne ueduto di rosso anchora appiccato alle corteccie dell'albero, onde distilla: onde, perquanto io me ne ueggia, molte fauole scrissero gl'Antichi del Succino. Quello è uero, & perfetto Succino, che stropicciato prima con panno, subito tira à se le paglie, & gli altri festuchi secchi, come la calamita tira à se il ferro. Ma hassi per certo, che cosi come alla calamita s'impedisce la facultà di tirare il ferro con la presenza del diamante, ouero co'l fregarla con l'aglio; cosi s'impedisce al succino ungendo le paglie prima con l'olio. Che il succino (secondo che dissero alcuni) per ispetiale sua proprietà non tiri il basilico ne fresco, ne secco, è ueramente la bugia: perciòche io piu & piu uolte n'ho fatto l'esperienza. Chiamasi volgarmente il Succino nelle spetiarie Charabe, il qual uocabolo è ueramente Arabico. quantunque il Brasauola nel suo libro delle essaminationi de semplici uoglia, che le uere charabe de gli Arabi non sieno il succino, ma la uera gomma del popolo bianco: perciòche dice egli, che cosi affermano Serapione, & Auicenna; non accorgendosi, che ne l'uno, ne l'altro di loro lo dissero affermatiuamente, come fece parimente Dioscoride; del quale recitano gli Arabi la propria scrittura. Onde si uede, che Serapione (come in ogni altro semplice, che commemora, è suo costume) riferisce anchora egli il medesimo, cosi dicendo. Et dicitur quod gummi Haur Romi, quod nascitur circa fluuium, qui dicitur Eridanus, quando distillat in flumine illo, coagulatur ibi, & est illud, quod dicitur Alipton, id est, electrum: & sunt qui nominant ipsum Arsopodon, & est charabe. cioè. Si dice, che la gomma del popolo, che nasce appresso al fiume

Varie opinioni d'autori intorno al Succino.

Charabe.

Opinione del Brasauola reprobata.

Eridano, distilla da gli alberi nel fiume, & quiui si congela, & è quella, che si chiama elettro; la quale chiamano alcuni Arsopodon, cioè chrisophoro, & è questo le charabe. Il medesimo sentimento si ricaua d'Auicenna: percioche anch'egli al capitolo Haur, & parimente al capitolo delle Charabe non afferma, che sieno gomma di alcuna spetie di popolo, ma che cosi dice. Il che viene à verificare, che le charabe Arabiche sieno il succino vero, di cui trattò Dioscoride, per non sapere l'historia, nel capitolo del popolo nero, & non la gomma uera de popoli: la quale, come per l'historia uera del succino si puo comprendere, è cosa assai da quello differente. Verifica oltre à questo apertissimamente, che le charabe de gli Arabi, & l'elettro de i Greci sieno una cosa medesima, il significato del uocabolo loro: imperoche Charabe in lingua Persica, secondo che scriue Auicenna al propria capitolo, non vuol dir altro, che rapiens paleas, cioè, furatore di paglia. Il che senfatamente si vede esser propria facultà del succino, ouero elettro, & non della gomma del popolo. Questo adunque, oltre alle predette ragioni, fa manifesto argomento, che di lungo qui si sia ingannato il Brasauola. Onde concludendo diremo, che una cosa medesima sia l'elettro de Greci, il succino de i Latini, & le charabe de gli Arabi, & che la gomma de popoli sia altra cosa particolare: & non come tiene oltre à questo il Brasauola, che l'elettro de Greci sia veramente la gomma del popolo bianco, per hauer detto Paolo Egineta. Electrum populi albæ lacrymam dicunt, quæ iuxta amnem Eridanum destillat, & in spissitudinem coit, aureo colore. cioè. Dicono essere l'Elettro, la gomma del popolo bianco, la quale distilla appresso al fiume Eridano, & quiui s'indura in color d'oro. Le qual parole in modo alcuno non concludono, che sia l'Elettro la gomma del popolo bianco: percioche Paolo togliendo anchor'egli da Dioscoride, lo dice conditioneuolmente, & non l'afferma, per non hauer saputo ancho egli di che, & doue nascesse il vero elettro. Il che dimostra non esser uero, che l'elettro de Greci, la gomma del popolo bianco, & le charabe de gli Arabi sieno una medesima cosa. Percioche tanto appresso à Greci, quanto appresso à gli Arabi l'elettro, il succino, & le charabe sono vna cosa medesima. Ma non però si puo dire, che sia la gomma del popolo il succino, ouere l'elettro de Greci: i quali non intendono per il loro elettro altro, che quello, che à tempi nostri è in vso per le corone de pater nostri. Ma non hauendo eglino potuto hauer chiarezza onde nascesse, lo posero in dubbio, imitando i poeti, & non affermandolo, sotto l'historia de popoli. Et imperò ben fanno quegli spetiali, che vsano il succino per le charabe de gli Arabi. Al che aggiunge non mediocre credenza il veder noi, che Galeno al VII. lib. delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, Paolo al VII. del suo volume, & Attuario nel trattato di comporre i medicamenti, chiamano i trocisci costrettiui, che tolti poscia da gli Arabi, hanno essi chiamati trocisci di Charabe, non altrimenti che pastelli d'elettro, & non di gomma di popolo. Pensossi Dimostrato, che nascesse il Succino d'orina di lupi ceruieri, come si credono hoggi gli spetiali, & la maggior parte de i medici, che nascano quelle lor pietre, che chiamano Lapis lyncis, dicendo, che il piu giallo Succino nasce del maschio, e'l bianco dell'orina della femina. Al che ripugna Plinio nel fine del VII. cap. dell'vltimo libro: imperoche apertamente afferma esser questo falso.

Errore di molti.

Del che biasima egli parimente, per hauersi eglino questo medesimo creduto Theophrasto, & Diocle, & non Dioscoride, come recita il Brasauola, parlando delle pietre del lince. Che adunque Diocle, & non Dioscoride, dannasse Plinio di tal credenza, oltre al trouarsi nella scrittura notato Diocle, come ciascuno, che sa leggere, puo chiaramente uedere, lo dimostra esso Dioscoride nel secondo libro, al capitolo dell'orina: imperoche concorre anch'egli con la opinione di Plinio, cosi dicendo.

Errore del Brasauola.

Credesi, quantunque sia falso, che l'orina del lupo ceruiero subito, che è orinata, s'indurisca in pietra: per il che è veramente inutile, & fauolosa l'historia sua. Conciosia che il Lincurio è certamente quella spetie di succino, che tira à se le piume, & però nominato pterigophoro: il quale beuuto nell'acqua, uale à i flussi del corpo, & dello stomaco. Ma non hauendo auuertenza il Brasauola al modo, che ne parla Dioscoride, disse nel capitolo delle Charabe, che Dioscoride haueua giudicato, che l'elettro fusse quella pietra, che si congela d'orina di lupo ceruiero. Ma veramente à me non pare, che cosi voglia esprimere Dioscoride: percioche non vuole egli dire altro, se non che quella pietra, che si dice esser condensata dell'orina del lupo ceruiero, non è in modo alcuno cosi concreata; ma è una spetie di elettro, che tira à se piume, & però chiamato pterigophoro. Ma perche non mancano poeti, che scriuono che le sorelle di Phetonte furono conuerse in Alni, & non in popoli, ho pensato non esser fuor di proposito d'aggiungere in questo luogo anchora l'historia, & le uirtù dell'Alno.

Alno, & sua historia.

E adunque l'ALNO (come recita Theophr. al XIIII. capo del III. libro dell'historia delle piante) albero sterile, di diritto tronco, & tenero di legno, & di midolla; di modo che le sue piu sottili uermene sono tutte di dentro uacue. Le frondi produce simili à quello del pero, ma più ampie, & più neruose. La corteccia ha di fuori ruuida, & di dentro rossa: & però se ne tingono le cuoia. Le sue radici non sono maggiori di quelle del lauro, non profonde, ma poco sotto terra. Nè nasce altroue, che in luoghi acquosi, & humidi. Questo tutto disse dell'Alno Theophrasto. il quale scriuendone poi al XV. capo del medesimo libro, non disse che hauesse l'Alno foglie di pero, ma di noccinoli. Ne manco al VI. capo dell'istesso libro disse, che fusse l'Alno sterile, scriuendo quiui, che il terebintho produce il frutto intorno al mietere del grano, ò poco piu tardi: il frassino, & l'acero la state: & l'alno, & il noce l'autunno. Dal che si puo ageuolmente conietturare, ò che Theophrasto si contradica, o che sia in questo luoghi corrotta la scrittura.

Alno Italiano.

L'alno, che nasce in Italia, ha frondi di noccinolo, ma piu grosse & piu neruose. La materia del suo legno è tenera, fragile, & rossa di colore, & sempre nasce appresso all'acque correnti. Noi lo chiamiamo Onio, & altri in Italia Auno. Il nostro d'Italia non è altrimenti sterile, ma produce un frutto verde di forma del tutto simile alle more, tanto sono le sue squamette serrate insieme. Maturasi questo l'autunno, & ha dentro di se minutissimo seme, di colore che nel nero rosseggia.

Errore di Plin.

Onde appare manifestamente, che insieme con Theophrasto s'ingannasse anchora Plinio. Imperoche confidandosi forse piu nel seguitare gli authori, che nel voler conoscere le piante viue, disse anchor egli al XXVI. capo del XVI. libro, che l'Alno era infruttifero. Stimasi l'Alno per li fondamenti de gli edifitij, che si fanno nelle acque, per non si putrefare egli mai sotto l'acqua.

Vso, & virtù dell'alno.

Et però non poco se ne porta à Vinegia per i fondamenti de palazzi, & d'altri edificij: non solamente perche sia egli stando sepolto in acqua incorrottibile, ma perche le palificate, che se ne fanno ben serrate, sosteneuano sopra di loro ogni gran machina d'edifitio. Le foglie dell'alno fresche impia-

strate

ALNO.

strate risoluono, & spengono le infiammagioni. Messe à i uiandanti nelle scarpe sotto le piante delli piedi, loro allegeriscono la lassezza del caminare. Colte la state con la rugiada, & sparse nelle camere, amazzano le pulci. La corteccia tinge le cuoia di nero colore. Vsano alcuni la corteccia & i frutti freschi in luogo di galla per fare lo inchiostro da scriuere.

Betula, & sua historia.

Non è anchora da lasciare à dietro la BETVLA. *quale i Trentini chiamano Bedollo. E' questo albero bianco tutto, di modo che non poco si rassomiglia al popolo bianco, il quale hora me l'ha ridotto à memoria. Theophrasto scriue, che la Betula ha foglie simili à quella pianta, che i Greci chiamano Caria, mà alquanto piu picciole, la corteccia uaria, & il legno leggiero, molto al proposito per far bastoni. Ma che pianta fusse la Caria appresso à i Greci, fin hora non so io determinare. Scrisse della Betula Plinio al* XVIII. *capo del* XVI. *libro, con queste parole. Godesi de luoghi frigidi il sorbo, ma molto piu la Betula. Questa è pianta di Gallia, di marauigliosa bianchezza, & sottigliezza: terribile per le verghe, che se ne fanno per i magistrati: è in vso per far cerchi, & per far corbe, per essere molto arrendeuole. In Gallia ne fanno bitume. Questo tutto della Betula scrisse Plinio. Nasce la Betula abondantissima per tutte le mon-*

O tagne

B E T V L A.

tagne del Trentino, il cui legno è di sorte tenace, & arrendeuole, che i cerchi, che se ne fanno per le botti del vino, non hanno pari in bontà. Quelli, che habitano la Valle Anania, & quella del Sole, non solamente fanno de i suoi Bedolli cerchia infinite, & carboni per liquefare il ferro, & altri metalli nelle fornaci migliori, che ritrouar si possono; ma si seruono molto della corteccia per far lume la notte: percioche per esser piena d'un certo liquore bituminoso, abbruscia molto meglio della teda. Cola cotal liquore nell'abbrusciarsi nero à modo di pece. Onde potria forse accadere, che non per altra causa chiamarono gli antichi questo albero Betula, se non per esser ella piena di bitume. Nasce in luoghi freddi, oue lungamente giace la neue: onde non è marauiglia se nasce copiosissima in Boemia: produce le frondi simili al popolo nero, ma nella parte di sopra piu ruuide, & piu verdi, & per intorno sottilmente dentate. Non produce frutto alcuno, quantunque faccia le panicole, come i noccinoli. Il tronco pertugiato col succhiello rende copia grandissima d'acqua chiara, à cui attribuiscono alcuni moderni uirtù marauigliosa per rompere le pietre tanto nelle reni, quanto nella vescica, beuendosene lungamente. Lauandosene la faccia toglie uia le macchie, & rimbellisce la pelle. Sana le vlcere

Virtù della Betula.

10

della

della bocca, lauandosi con essa. Il succo delle frondi mescolato co'l caglio preserua il cascio dalla putredine, & da i vermini. I primi germini del Popolo nero ricolti auanti che spuntino fuori le foglie, s'adoperano per far belli i capelli, & però le donne li ricolgono con grandissima diligenza; per il che fare li pestano con boturo fresco, & li fanno stare alquanti giorni al sole, & poi li colano, & lauato che s'hanno il capo, & asciutto, si vngono i capelli. Le foglie del Popolo Libico vagliono à tutte quelle cose à cui sono buone quelle del popolo nero: quantunque non si creda che sieno elle cosi efficaci. Il bianco tagliato al pari alla terra fino alle radici, & annaffiato con acqua calda, doue sia dissoluto dentro del Lieuito, ò vogliamo dire fermento; produce fra quattro giorni funghi gratissimi, & buoni da mangiare. Scrisse del popolo nero Galeno nel VI. libro delle facultà de i semplici in questo modo. I fiori del popolo nero sono calidi nel primo grado, & quantunque disecchino anchora, nientedimeno nella siccità loro non sono troppo lontani dal temperamẽto. Ma pur son piu presto nelle parti loro sottili, che grossi. Le foglie sono anchor quasi simili à i fiori, se non che sono nelle virtù loro meno efficaci. La sua gomma ha le pari virtù de i fiori, quantunque sia ella alquanto piu calda. Ma il seme è piu feruente, & piu diseccatiuo, & ha piu di sottile che la gomma; & i fiori: ma non però è egli molto caldo. Del bianco ne scrisse poi nel VII. lib. delle facultà de i sempli cosi dicendo. Il popolo bianco è albero di un temperamento quasi misto d'una qualità acquea tepida, & d'una terrena assottigliata, & però ha dell'astersiuo. Tutto questo de i popoli scrisse Galeno. Ma non ritrouo, che facesse ei delle facultà del succino memoria veruna ne i libri delle facultà de i semplici, se ben al IIII. capo del VII. libro delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi trascriue egli da Asclepiade i Trocisci di succino, come medicamẽto molto efficace al rigittar del sangue, alla tosse, à i phthisici, à gli empimaci, & a i flussi stomacali, & disenterici. Dicono i Prussiani, ne i cui lidi si ritroua il succino condottoui dalle onde del mare, che vi se ne ricoglie una sorte non manco limpido, & chiaro del cristallo, di cosi mirabile virtù, che dandosi à una giouane donna per bocca, se la non è vergine subito la fa orinare, il che non fa altrimenti se la donna è vergine, & incorrotta, esperimento veramente piaceuole per chi volesse far pruoua, oue s'hauesse qualche sospetto. Dassi il succino trito alla misura di due cuchiari con acqua tepida ò con brodo, vtilmente per tre giorni continui, alli dolori colici. Il bianco beuuto con acqua fresca, tolle la sete, & prouoca abondantemente il sudore. Chiamano i Greci il Popolo bianco Λεύκη: il nero Αἴγειρος, il succino, ἤλεκτρον, & χρυσοφόρον. I Latini il bianco, populus alba: il nero populus nigra: il succino, succinum. Gli Arabi il bianco, Haur: il nero, Haur Romi: il succino, Karabe, ouero Kahabre. I Tedeschi il bianco, Bellen, & Poppelbaum, & Sarbaum: il nero, Aspen, ouero Poppel vueiden: il succino, Agstein, & Boernstein. Li Spagnoli il bianco, Alamo blanco: il nero, Alamo nigrilho: il succino, Esclarimente, ouero Ambar. Li Francesi il bianco, Pleupier: il nero, Tremble, & peuplier: il succino Ambra. L'Alno chiamano i Greci Κλῆθρα: li Italiani Alno: li Francesi Aulne: i Tedeschi Erlenbaum: i Boemi Vuolse. La betula poi chiamano i Greci Σημύδα, li Italiani Betula, & Bedollo: I Tedeschi Birckẽ: i Boemi Brizai Francesi Bauleau.

Virtù de i Popoli.

Popolo nero scritto da Gal.

Mirabile esperimẽto del succino cristallino.

Nomi.

Del Macero. Cap. XCI.

IL Macero è una corteccia, che si porta da Barbaria, rossigna, grossa, al gusto grandemente costrettiua. Beuesi per gli sputi del sangue, per la disenteria, & per li flussi del corpo.

CHE il Macis delle spetiarie, il quale sappiamo noi veramente nascere à modo di ricamo sopra l'ultima corteccia delle noci moscade, sia il Macero di Dioscoride, è assai da dubitare; anzi parmi, che sia certamente da credere, che molta differenza ui sia. Imperoche il dire Dioscoride. Portasi il Macero da Barbaria, & è una corteccia grossa, di color rossigno, che nel gustarla è valorosamente costrettiua; dimostra apertamente, che non sia il Macero il nostro Macis vsuale delle spetiarie, per essere egli sottile, feruente, acuto, odorato, & quasi insensibilmente amaretto. Corrobora, che differenza non poca sia tra'l nostro Macis, e'l Macero de i Greci, Plinio all'VIII. cap. del XII. libro, cosi dicendo. Il Macero si porta d'India, & è vna corteccia rossa, d'una radice grande, che ritiene il nome del suo albero, quantunque non mi sia noto, che albero egli si sia. Conobbe esser differenza tra'l Macis, e'l Macero anchora Serapione: percioche poscia che hebbe detto d'autorità di Isach, che il Macis era la prima corteccia della noce moscada, disse, che altrimenti era quello, di cui parlaua Dioscoride, per hauer egli detto, che'l Macero era una corteccia d'uno albero. Il che conoscendo chiaramente Auicenna, trattò dell'vno, & dell'altro per diuersi capitoli, scriuendo del Macis delle noci moscade à cap. 456. & del Macero scorza di radice d'albero à cap. 694. sotto il titolo thalisfar. Fa oltre à questo, che altra cosa sia il Macero de i Greci, & il Macis de gli Arabi, non picciolo argomento il ueder noi, che non fecero Dioscoride, Galeno, & Paolo alcuna mentione ne i libri loro delle noci moscade, come da loro non conosciute. Percioche se il Macero, che si portaua à loro, fusse stato il Macis nostro commune, parmi cosa quasi impossibile; che non si fussero portate insieme con esso anchora le noci moscade: & che portandosi, non fussero state descritte da qualchuno di loro, essendo frutto peregrino, cosi raro, cosi aromatico, cosi uirtuoso, cosi pretioso, & cosi all'uso della medicina appropriato. Scrisse del Macero Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Il Macero è una corteccia, la quale si ci porta d'India, al gusto molto acerba, leggiermente acuta, & odorata, quasi d'un tal giocondo odore, come si sente nella maggior parte delle cose odorate, & aromatiche, che si ci portano d'India. Pare che sia composto d'una essenza mista, la cui maggior parte è frigida, & terrestre, & la minore calida, & sottile. Et imperò disecca, & ristagna ualorosamente. Per il che s'adopera alla disenteria, & à i flussi stomachali. Disecca nel terzo ordine, ma nel calore, & nella frigidità non dimostra apparentemente in quale piu ecceda il temperamento. Per la qual dottrina si puo ageuolmente dire, che il Macero di Galeno, cosi come anchora di Dioscoride sia assai differente da quello delle noci moscade, imperoche io non ritrouo questo cosi acerbo, ne cosi leggiermente acuto, anzi masticato morde ualorosamente la lingua, & le fauci, lasciando con il suo grato odore siccità nella bocca, con una quasi insensibile amaritudine. Le quali note fanno mani-

Macero, & sua essam.

Il Macis e'l Macero sono differenti.

Macero scritto da Gal.

no manifesto segno, che sia nel nostro Macis vgual portione, ò forse piu di caldo, che di secco: & che sia per la maggior parte composto di parti sottili. Ne penso, che errarebbe, chi dicesse, che fusse il Macis calido, & secco nella fine del secondo, ouero nel principio del terzo ordine: & imperò non puo esser quello, di cui intende Galeno; dicendo egli, che non dimostra il Macero, se piu ecceda il temperamento nella calidità, che nella frigidità sua. Il che finalmente conclude, che à tempi nostri il Macero de Greci non si porti à noi. Ne so io corteccia alcuna di quelle, che sono aromatiche, & habbiamo noi in vso nelle spetiarie, che si possa conietturare essere il Macero. Il che fu fermissimo argomento, che di gran lunga si sieno ingannati i venerandi Padri, li quali hanno di nuouo commentato l'antidotario di Mesue: percioche fermamente si credono, che niuna differenza sia dal nostro Macis à quello, di cui scrissero gli antichi Greci. nel che parmi che non bene habbiano considerata la cosa. Oltre à ciò è da sapere, che se ben scriue Dioscoride, che il Macero si portaua da Barbaria; questo però non ripugna à Galeno, ne à Plinio, i quali scriuono, che si portaua d'India. Imperoche (secondo che nota Ptolemeo) nelle fauci del fiume Indo è una isola chiamata Barbari, onde facilmente si poteua portare il Macero. oueramente che si portaua il Macero al tempo di Dioscoride dalla Trogloditica regione ne confini della Arabia chiamata propriamente Barbaria, come piu diffusamente diremo nel terzo libro trattando del rhabarbaro. Ne è cosa inconueniente, che il Macero si portasse di là come d'India: perche scriue Strabone, che l'Aphrica & l'Arabia producono tutti quelli aromati, che produce l'India nella parte, che rimira al mezo giorno. Chiamano i Greci il Macero Μάκερ: i Latini Macer, & Machir: gli Arabi Thalisfar. Il Macis chiamano i moderni Greci μάκιρ: i Latini Mais: gli Arabi Bisbese: i Tedeschi Muscaten Blumen: gli Spagnoli Macias, & Mucas.

Errore de i Frati commentatori di Mesue.

Nomi.

Dell'Olmo. Cap. XCIII.

LE frondi, la corteccia, & i rami dell'olmo, hanno virtù d'ingrossare. Le frondi trite, & applicate con aceto, medicano la scabbia, & saldano le ferite. Il che molto piu fa quella parte piu sottile della scorza di dentro fasciataui, & rauoltaui attorno, come una fascia: imperoche si piega cosi ageuolmente, come se fusse cuoio. La parte piu grossa della corteccia beuuta al peso d'una oncia con uino, ouero con acqua fredda, solue la flemma. La decottione delle frondi, & parimente della corteccia della radice, applicata in modo di fumento, fa presto consolidare l'ossa rotte. L'humore, che nel produrre delle prime frondi si ritroua nelle sue vesciche, fa bella pelle, & piu splendida la faccia. ma come s'asciuga, si conuertisce in certi animaletti, quasi simili à i moscioni. Cuoconsi da alcuni le frondi ne cibi, come si cuocono l'altre herbe de gli horti.

Olmo, & sua historia.

QVANTVNQVE sia l'Olmo pianta volgare, & notissima à tutti; non però mi pare di tralasciarne l'historia. Et però dico, che l'Olmo è di due spetie, cioè campestre, & montano. Il campestre è assai minore, & l'altro maggiore. Producono le foglie intere, & per intorno minutamente dentate, crespe, ruuide, & tendenti al lungo. Fa alcune vesciche nõ picciole, crespe simili alla borsa de testicoli de i fanciulli, nelle quali è dentro un liquore chiaro, & viscoso, & cõ esso molti animaletti come moscioni, come ne i cornetti del terebintho, & del lentisco. La materia del legno se bene non è bella, è nientedimeno neruosa, tenace, & robusta. Il Montano fa le panicole come i Noccinoli: & di poi il seme, ilquale chiamano Samara: la corteccia, cosi del tronco, come de rami, è di fuore ruuida, crostosa, & inequale, ma di dentro appresso al legno è del tutto al contrario. Imperoche non è manco vencido, & arrendeuole del cuoio. Onde diceua Theophr. al XIIII. capo del III. libro dell'historia delle piante. L'Olmo è di due spetie: l'una montana, et l'altra campestre, la quale propriamente si chiama olmo. La campestre è fruticosa, & breue, ma l'altra è di maggior grandezza. Produce le frondi integre, leggiermẽte per intorno dentate, piu lunghe di quelle del pero, ruuide, & non liscie. Apprezzasi questa pianta per crescere assai non solamente in altezza, ma anchora in larghezza. E' rara intorno al monte Ida, & amica de luoghi irrigati dall'acque. La materia del legno è rossa, robusta, & neruosa, ma brutta, di modo che tutta è cuore, E' in vso per far belle porte. Tagliasi facilmente verde, ma secca con gran fatica. Credesi, che l'olmo non produca frutto, ma sia di quelle piante, che sono sterili. Genera la gomma in certe vesciche, & alcuni animaletti simili alle sanfale. Produce però il cachri copioso, minuto, & nero nel tempo dell'autunno: ma quel che produca poscia egli in altri tempi non è stato osseruato. questo tutto scrisse Theophrasto. Ma Plinio vuole, che le spetie de gli Olmi sieno quattro, delle quali scrisse egli al XVII. capo del XVI. libro, con queste parole. I Greci fanno l'olmo di due spetie: & chiamano la grande montana: & la picciola, & fruticosa, campestre. I maggiori olmi chiama Italia Attinei, de quali quelli piu apprezza, che non sono irrigati dall'acque. L'altra spetie chiama Gallica. La terza è la nostra, densissima di frondi, attaccate piu d'una per picciuolo. La quarta è la saluatica. Gli olmi chiamati Attinei non producono samara (cosi si chiama il seme de gli olmi) percioche quelli di questa sorte tutti si piantano cõ la radice, ma gli altri nascono di seme. questo tutto disse Plinio. Il quale par nondimeno hauere errato insieme con Theophrasto: percioche l'uno scriue in vniuersale, che gli olmi nõ producono frutto, ma che sono del tutto sterili: & l'altro, che gli Attinei soli sono gli sterili & infruttiferi. Ripugna à Theophrasto, oltre à quello che la esperienza ogni giorno ne dimostra, l'authorità di Plinio, ilquale scriue, che tutte le spetie de gli olmi producono il seme, eccetto l'Attinia. A Plinio poi, il qual dice che l'Attinia non fa seme, ripugna Columella, al sesto capo del quinto libro, con queste parole. Le spetie de gli olmi sono due, Gallica cioè, & domestica. Questa è la nostra, & quella chiamano Attinia. Tremellio Scrofa s'inganna del falso, pensandosi, che l'Attinia non produca samara, che cosi si chiama il seme di questo albero. Imperoche anchora l'Attinia fa seme, senza alcun dubbio, ma raro; & però da molti è stato creduto, che questa spetie sia sterile. & perche ella produce il seme nascosto tra le foglie, che prima germinano. Et però non è piu chi semini gli olmi di queste spetie col seme, ma con li piantoni,

Errore di Theophrasto & di Plinio.

Columella contra Plinio.

OLMO.

toni, che hanno la radice. Questo Olmo veramente è molto piu bello, & piu grande del nostro, & sono le sue frondi molto piu gioconde a buoi. Simile di foglie all'Olmo, è il CARPINO *albero notissimo à tutti. onde hauendomelo l'Olmo ridotto à memoria, non ho potuto mancare di non scriuerne l'historia. Dico adunque che il Carpino è uno albero saluatico, che nasce nelle selue con foglie simili à quelle dell'Olmo, ma piu sottili. Fa il tronco assai alto, ma rare uolte dritto, uestito da bianca & ruuida corteccia. Ha rami assai forti, & robusti, i quali si dilatano non poco, tutti carichi di frondi da far ombra. Da questi si ueggono pendere la state da i picciuoli alcune foglietti triangolari pallide, & grosse come silique. La cui punta di mezo supera di lunghezza amendue l'altre: Tra queste escono alcuni bottoni come ceci, ne i quali è dentro il seme. Sono le sue radici grosse, & ferme, & la materia del legno bianca, salda, & tenace, di cui i nostri contadini fanno i gioghi de i buoi. Ma se questa sia il Carpino descritto da Theophrasto, & da Plinio, non mi resta poco che dubitare. Imperoche la Zygia, la quale Plinio chiama Carpino, tanto appresso di lui, quanto di Theophrasto, non è altro che una spetie di Acero, dalla quale s'io non m'inganno, il nostro Carpino è lontanissimo di*

Carpino, & sua historia.

 soni-

CARPINO.

somigliarze; se però l'albero, che volgarmente si chiama Acero da tutti, è quello di cui scrissero costorò, che per non hauerne l'uno ne l'altro di loro scrittore l'historia ne le note (per quanto io habbi letto, ò veduto) come ne anco del Carpino, non ho cosa, che mi dia luce d'affermarne uerità alcuna. Oltre à ciò ritrouo appresso Theophrasto, che la materia del legno del Carpino è rossa, & cressa, & la cortoccia poco piu ruuida di quella della Tilia, & piu sottile di quella del Pezzo, & tale che scortecciata dall'albero ageuolmente si piega; quantunque non sieno differenti di colore; il quale nell'uno & nell'altro è simile alla cenere, ouero bianchiccio. Appò ciò appresso pure al medesimo Theophrasto, il Carpino è pianta, che non si ritroua se non rara, & che si gode de i riui dell'acqua, & de terreni humidi, & acquastrini. Et il nostro per il contrario nasce quasi per tutte le selue, & per i monti, & si ritroua copiosissimo in ogni luogo, & rarissime uolte nasce appresso all'acque. Onde solo in questo par che si conuenghino, cioè che del nostro cosi come di quello si faccino i gioui per i buoi. Onde per tutte le sopradette ragioni io non affermarò mai che il nostro Carpino, & quello di cui scriue Theophrasto sieno vna pianta medema, fino à tanto che non comparisca qualcuno, che mi mostri il contrario. 10

rio. Scriſſe delle virtù dell'olmo Plinio all' VIII. *capo del* XXIIII. *libro, con queſte parole. Le frondi, la corteccia, & i rami dell'Olmo hanno uirtù d'ingroſſare, & di ſerrare le ferite. La parte della corteccia interiore guariſce la ſcabbia, il che fanno parimente le frondi applicateui con aceto. Tolta la corteccia al peſo d'un denaio in una hemina d'acqua freſca, purga il corpo, cacciandone fuori priuatamente la flemma, & l'acquoſità. Il liquore, che diſtilla dall'albero, ſi mette in ſu le poſteme, in ſu le ferite, & in ſu le cotture, à cui gioua anchora il fomento della decottione. L'humore, che naſce nelle ueſciche di queſto albero, fa ſplendida, & bella pelle, & fa la faccia molto piu gratioſa. Le gemme delle prime foglie cotte nel uino, ſanano applicate le enfiagioni, riſoluendone inſenſibilmente per i pori della pelle. Le foglie trite, & irrorate con acqua, s'impiaſtrano utilmente all'enfiagioni de piedi. L'humore, che diſtilla dal midollo, quando ſi taglia la cima, ò i rami dell'albero, fa ungendone il capo, rinaſcere i capelli, & conſerua quelli, che ſono rimaſti, che non caſchino. Queſto tutto delle virtù dell'Olmo ſcriſſe Plinio. Io oltra à cio ho ſperimentato, che il liquore delle ueſciche ſana ne i fanciulli le rotture inteſtinali, ſe bagnandoui dentro delle pezzette di tela ſi mettono ſotto al bracchiere ben ſerrate ſpeſſe uolte. Prendeſi il medeſimo liquore in una ampolla di uetro, & ſerraſi bene, & ſepelliſceſi in terra, ouero nel letame, facẽdo uno ſtrato di ſale ſotto al fondo del uaſo, & laſciaſi coſi ſepolto per aiaticinque giorni, nel qual tempo ſi purifica di modo, che la feccia ſene ua al fondo, & reſta il liquore di ſopra limpido chiaro. Il quale applicato con le fila ſopra alle ferite freſche, le ſana coſi preſto e bene, che è una marauiglia. Et la decottione delle ſcorze delle radici mollifica le giõture indurite, & i nerui rattratti, facendone bagni, ò fumenti à i luoghi del male: & ſana l'enfiagioni, che alle uolte fa il giogo nel collo de buoi. Cocendoſi longamente le radici interiori dell'Olmo, fanno una pinguedine, che nuota ſopra la decottione. Queſta adunque raccolta, & unta fa rinaſcere i capelli, la barba, & i peli ne i luoghi onde ſono caſcati in breue tẽpo. La corteccia interiore peſta prima molto bene, & impaſtata con ſalamuoia ſia che uenga molle come una paſta, uale applicata per mitigare i dolori delle podagre. Scriue Marcello antichiſſimo autore, che ricolte alquante foglie di Olmo di quelle che rimirano l'Oriente in numero diſpari, & di poi con altrettanti grani di pepe, guariſcono, beuute con maluagia, la toſſe, con cui i patienti ſputano la marcia. Fece dell'Olmo memoria Galeno all'* VIII. *delle facultà de ſemplici, coſi dicendo. Ho qualche uolta ſanato le ferite freſche con le ſole frondi dell'olmo, confidandomi nella uirtù loro coſtrettiua, & parimente aſterſiua, che poſſeggono. La ſcorza è piu amara, & piu coſtrettiua; per il che ſana applicata con aceto anchora la ſcabbia. Et oltre à queſto, legata freſca à modo di faſcia ſopra alle ferite le puo ageuolmente ſaldare. Hanno la uirtù medeſima anchora le radici: & imperò ſono alcuni, che fanno lauande della loro decottione, per far preſto fare il callo oue ſi ſaldano le rottura delle oſſa. Chiamano l'Olmo i Greci Πτελέα: i Latini Vlmus: gli Arabi Didar, Dirdar, & Luzaeb: i Tedeſchi Ylmen, Ryſtboltz, Linbdaſt, Yſſenboltz: gli Spagnoli Vlmo: i Franceſi Orme. Il Carpino chiamano i Greci ζυγία & li Italiani Carpino.*

Virtù dell'Olmo.

Olmo ſcritto da Gal.

Nomi.

Della Tarlatura del legno. Cap XCIIII.

LA TARLATVRA che ſi ricoglie de i legni, & de i tronchi vecchi, ſparſa à modo di farina in ſu le vlcere, le mondifica, & le conſolida. Macerata prima inſieme con aneſi nel vino, & applicata di ſopra con pezze di lino, ferma le vlcere ſerpiginoſe.

NON è veramente la Tarlatura de i legnami vecchi, & fracidi del tutto da diſprezzare, eſſendo in lei tanta virtù di ſaldare, & mondificare le vlcere, & parimente di fermare le maligne corroſiue. Al che tanto maggiormente vale, quanto ella ſi ricoglie da legnami d'alberi, che habbiano proprietà di coſtrignere, & di aſtergere. Il che manifeſtamente dimoſtra quella (benche poca ſe ne troui) che ſi ricoglie dal legno Guaiaco, che ſi ci porta d'India per la cura del mal Franceſe; percioche diſecca, & conſolida non ſolamente le vlcere mediocri, ma quelle dell'iſteſſo mal Franceſe, & ſpegne con preſtezza l'ulcere corroſiue della verga. Ma non ſolamente ſi conuiene nell'vſo della medicina la tarlatura de i legnami uecchi, ma anchora ui ſi conuengono i uermini, che noi chiamano TARLI, *che naſcono, & ſi ritrouano ne tronchi uecchi de gli alberi. Onde diceua Plinio al* XIII. *capo del* XXX. *libro. I Coſſi, che naſcono nel legno, ſanano tutte le ulcere, ma per quelle, che uanno paſcendo la carne, & del continuo la corrodono, biſogna prima abbruſciarli: & aggiungerli altrettanta quantità d'aneſi, & farne linimento con olio. Ma è però anchor coſa chiara, che gli antichi gli mangiarono ne i cibi per coſa molto ſoaue, & delicata, come ſcriue l'iſteſſo Plinio al* XXIIII. *capo del* XVII. *libro, coſi dicendo. Gia hanno cominciato ad eſſer in gran ſtima ne cibi i Coſſi, che naſcono ne gli alberi uecchi, i groſſi ſpetialmente, & maſſimamente quelli delle quercie per eſſer ne i cibi piu de gli altri dilicati, & tanto piu quando s'ingraſſano con la farina, & ſi alimentano. Onde non è punto da marauigliarſi, ſe mangiauano anchora gli antichi le cicale, auanti che faceſſero l'ali, per quanto ſcriue Ariſtotile; il quale ſcriue eſſe, cotali cicale ſoauiſſimo cibo. Ma perche ci dobbiamo noi di cio marauigliare: ſe anchora a i tempi noſtri ſi mãgiano da molti i uermini, che naſcono nel caſcio, con grandiſſima ſodiſfattione dell'appetito? Fece della tarlatura memoria Galeno, hauendo anchora egli particolare intentione à gli alberi, da cui ella ſi ricoglie, all'* VIII. *delle facultà de ſemplici, coſi dicendo. La tarlatura de legnami uecchi, & maſſime quella che partecipa del coſtrettiuo, & dell'aſterſiuo come è l'olmo, mondifica, & incarna le ulcere humide. Chiamano i Greci la Tarlatura del legno* [illegible] ξύλων: *i Latini lignorum marcor, gli Arabi Nucharer ueaſab: i Tedeſchi Vuurmmeel: gli Spagnoli Careoma.*

Tarlatura di legno, & ſua eſſa.

Tarli & loro uirtù.

Tarlatura di legno ſcritta da Gal.

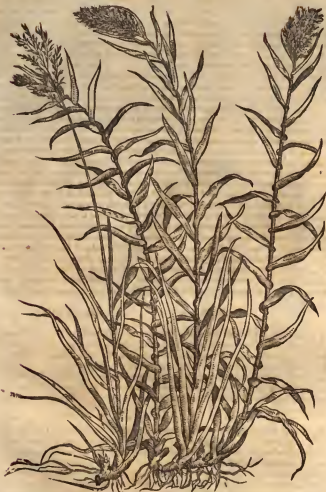
Nomi.

Della Canna. Cap. XCV.

NElle spetie delle Canne n'è vna, che si chiama nastos, della quale si fanno saette: & vna femina, di cui si fanno le linguette delle piffere. Enne, oltre à queste, vn'altra, chiamata siringa, carnosa, cinta di forti nodi, atta per iscriuere libri. Nascene vn'altra spetie ancora appresso alle acque, chiamata da chi donace, & da chi cipria. Et ritrouasene parimente vn'altra sottile, & bianca, chiamata phragmite, & vallatoria, notissima à tutti. La cui radice applicata per se sola, & similmente con bulbi, caua fuori le spine, & le saette delle piaghe: con aceto, mitiga le dislogagioni, & i dolori de lombi. Le sue frondi verdi trite, & applicate, medicano le erisipile, & l'altre infiammagioni. La cenere delle corteccie sue vnta con aceto, guarisce l'alopecia. La lanugine delle panocchie loro, messa nelle orecchie, assorda. Fa i medesimi effetti anchora quella, che si chiama cipria.

CANNA.

CANNA PALVSTRE.

Canne, & loro hiſtoria.

CINQVE ſpetie di Canne ſolamente, come piu note, & piu conoſciute ſono qui deſcritte da Dioſcoride: quantunque Plinio al XXXVI. capo del decimoſeſto libro, & all'vndecimo del venteſimoquarto, ne dimoſtri eſſere le Canne di venti noue ſpetie. Fra le quali, come di ſopra fu detto; ne connumera vna ſpetie d'odorata, che naſce in India, & in Soria, atta all'vſo de gli vnguenti per il ſuo buono odore. Il che manifeſtamente dimoſtra, che il Calamo aromatico ſia canna, & non radice, à confuſione di coloro, che ſi credono, che ſia il vero Calamo aromatico, il volgare delle ſpetiarie. Quelle, che ſono copioſe, & volgari in Italia ne i Canneti, per farne pali per le vigne, creſcono il piu delle volte all'altezza di dieci gombiti, ingroſſandoſi, come haſte da ſoldati. & maturandoſi diuentano ſalde, & robuſte, & ſe ben ſon vacue dentro, eſſendo nodoſe, non ſi rompono ageuolmente. Hanno la ſcorza ſquamoſa, & cartilaginoſa, ruuida, fragile, & bianchiccia, laquale ageuolmente ſi ſpoglia. Le foglie ſono lunghe ſimili del tutto al miglio Indiano. Il qual noi chiamiamo ſaggina, ma piu larghe, & piu lunghe, ruuide, & all'intorno taglienti. Sono le lor radici bianchiccie, ſorte, & nodoſe, come quelle dell'Iride, ma molto, & molto maggiori, & piu dure. Taglianſi ogni anno vguali à terra, ma poco dipoi rinaſcono dalle radici, & in vn'anno creſcono alla medeſima lunghezza, & groſſezza. Quella, che ſi chiama naſtos, laqual è tutta ſolida, & piena, quantunque liſcia, & leggiera, che per l'uſo delle saette de

10

te de gli archi loro adoperaua communemente i Soriani; non so io che nasca in Italia, se non (come disse Plinio) nel fiume Rheno di Bologna. Ma quella, che si chiama femina, il cui uso è solamente per le piffere, io fin'hora non conosco: percioche à tempi nostri si fanno delle communi canne, cio è di quella spetie, che chiama Dioscoride vallatoria: la quale noi vsiamo per far siepi, pergole, pali, & altre cose necessarie alle uigne. Ma che la Vallatoria fusse questa, di cui è il commune vso, & se ne piantano i canneti grandissimi in Toscana, m'ha fatto alcune uolte dubitare il dire Dioscoride, che ella è sottile, & bianca: percioche le communi canne nostre sono le piu grosse. Ma l'hauere io poi ritrouato, che Theophrasto diceua al XII. capo del III libro dell'historia delle piante, che la piu grossa, & la piu forte è quella, che si chiama Vallatoria, m'ha fatto credere, che ageuolmente sia stato qui corrotto il testo di Dioscoride, & tanto piu, che per serrar luoghi, far pali, et pergole, piu si conuengono le grosse, che le sottili. Quella che s'adopera per lo scriuere de i libri, à cui hanno usurpato l'autorità, le p̃ne, si ritroua in assai luoghi, & è notissima in Italia: & cosi parimente quella, che chiamano Cipria, che nasce nelle paludi, & appresso all'acque. Scriuesi & da Plinio, & da molti altri, che hanno scritto d'agricoltura, essere tra le canne & la felce mortale inimicitia: & imperò dissero, che legando appresso al uomero, quando s'arrompono i campi, vn pezzo di canna, vi distrugge fermamente la felce. Ma tanta maggiore amicitia si ritroua poi tra le canne, & li sparagi, percioche seminati ne i canneti, marauigliosamente v'allignano. Scrissero alcuni, che in India tanto crescono, & s'ingrossano le Canne, che d'ogni loro cãnone si fa vna barchetta capace da nauigare per i fiumi, & per laghi per tre persone. Ma se uolesse alcuno udire delle canne piu lunga diceria, legga Theophrasto: percioche ne ritrouarà appresso lui lunghissima historia. Le radici secche delle canne beute in poluere prouocano l'orina, & parimẽte i mestrui: le fresche peste, & applicate vagliono alle trafitture delli scorpioni: non mancano inganuatori; che uẽdono le radici delle canne brusciate per spodio. Fassi delle radici delle canne domestiche, un'acqua molto gioueuole per le pietre delle reni, in questo modo. Pigliasi di radici di canne ben nette, di radici di faue con mezzi i fusticoni di ciascune due libre, & faccisene acqua à lambicco di uetro nel bagno dell'acqua che bolla: & di questa se ne dà à bere quando i patienti sentono il dolore nelle reni, quattro oncie per uolta. Scrisse delle Canne Galeno al VII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. La radice di quella canna, la quale chiamano Phragmite, insieme con bulbi tira, secondo che scrissero alcuni, dal profondo della carne le spine, & le saette, come se ella hauesse uirtù attrattiua. Ma noi in uero non u'habbiamo fatto mai l'isperienza: ma per quanto si puo coniettuare nel gustarla, si conosce ella hauere non poco dell'astersiuo, senza acuità alcuna. Sono parimente astersiue anchora le frondi. E' la scorza abbrusciata sottilissima nelle parti sue, digestiua, & astersiua alquanto, di modo che scalda, & disecca quasi nel terzo ordine, come che piu disecchi, che non i scaldi. E da guardarsi dal suo fiore: imperoche cascando nelle orecchie, tanto ui s'attacca tenacemente, che non se ne può per alcun modo spiccare: per il che sminuisce l'udire, & spesso fa del tutto assordire. Chiamano i Greci la Canna Κάλαμος: i Latini Harundo: gli Arabi Casab: i Tedeschi Kor: gli Spagnoli Cannas, li Francesi Vng roseau.

Nimicitia tra le canne, & la felce.

Canne scritte da Gal.

Nomi.

Del Papiro. Cap. XCVI.

IL PAPIRO, del quale si fa la carta, è noto a tutti. Vsasi nella medicina con non poca vtilita per dilatare le bocche delle fistole: imperoche prima ben bagnato, si strigne con filo, fin che sia ben secco, & poscia cosi ristretto, & secco, si mette nelle fistole, oue sentendo l'humore, si gonfia, & fassi grosso, & cosi apre le bocche delle fistole. Ha la radice sua un certo che di uirtù nutritiua, & imperò gli Egittij la masticano, & n'inghiottiscono solamente il succo, & il resto lo sputano. Vsansi le sue radici da paesani in uece di legno. Gioua la cenere del papiro à fermare le vlcere, che pascono la carne in tutte le parti del corpo, particolarmente quelle della bocca. Il che fa però piu valorosamente la carta brusciata.

NON sa Italia, come il Papiro si sia fatto: imperoche, come scriue Theophrasto al IX. cap. del IIII libro, & Plinio all'XI. cap. del XIII nõ nasce in Italia, ma in Egitto, in certi luoghi appresso al Nilo, oue restano alcuni stagni d'acqua dapoi alle inõdationi, ch'ei fa per quel paese: ma se le fosse dell'acqua son troppo cupe; non ui nasce; perche la sua natura non comporta l'acqua piu alta, che due gombiti. Sono le sue radici ritorte, della grossezza del braccio d'vno huomo. La maggior lunghezza dell'albero non passa dieci gombiti. I lati del fusto sono triangolari, & la sommità dell'albero è appuntata, & serrata à modo di torso. Produce il fiore, il quale vsarono gli antichi per far ghirlande alli Dei: ma non però produce egli ne frutto, ne seme. Non dirò delle frondi, conciosia che, come egli se l'habbia, non ne ritrouo historia. Le radici vsano gli Egittij non solamente per brusciare, ma per farne diuerse sorti di uasi. Del fusto fanno naui, & della scorza uele, stoie, ueste, & funi. Mangiano il Papiro cotto, & crudo, inghiottendone solamente il succo. Nasce il Papiro anchora in Soria, intorno à quel medesimo lago, oue nasce il calamo odorato; ma quiui solamente s'adopera per far funi, & nasce parimente appresso al fiume Eufrate. Faceuasi del Papiro anticamẽte la carta da scriuere, come facciamo noi la nostra di stracci di tela; onde riserbando il nome antico, si chiama la carta in piu luoghi Papero. Il modo, che tennero gli antichi per far la lor carta del Papiro, descriue Plinio nel libro prascritto à XII. capi, doue ciascuno, che desideri saperlo, potrà ricorrere. Ho ueduto io il vero & legitimo Papiro portato secco d'Egitto in Verona appresso al mio M. Francesco Calceolaro: cio è la pianta, & il fusto, con due pezzi della sua charta, grandi come fogli cõi da scriuere, cosa ueramente bellissima da vedere. Et honne hauuto di poi anchora il ritratto in pittura da M. Ferrante Imperato speciale Napolitano, qual nasce (per quãto da lui intendo) in Sicilia poco lontano da Palermo. Pare esser spetie di Papiro quella sottilissima, & larga cartilagine, in cui si portano inuolti i zuccheri, che si conducono dall'Isola de San Thome, del Brasilio, & Medera. Imperoche ne ho io un pezzo mandatomi dal clarissimo medico messer Luca Ghini, tutto scritto di lettere Arabiche rosse, & nere. Il che dà manifesto segno, che gli habitatori di quelle isole usino queste foglie sottili in luogo di carta. Ma che questo non sia il Papiro,

Papiro, & sua historia.

Papiro dell'Isola di Medera, & di San Thome.

quale uſarono gli antichi ſi puo certamente ſapere: percioche queſto ſi preparaua (come ſcriue Plinio) artificialmente: & quello dell'iſole predette naſce coſi da per ſe, da una pianta groſſa quaſi un dito, ſimile ad un giunco groſſo. Credenſi alcuni, che queſte canne, le quali noi chiamiamo Indiane, che da i gran Prelati, & altri Prencipi ſecolari, per eſſer forti, & leggiere, s'adoperano à ſoſtentare le debboli forze della vecchiezza loro ſieno ueramente il Papiro. Il che non ſolo ne afferma- re, ne negare, per non hauerne uere conietture. Fece del Papiro memoria Gal. all'VIII. delle facultà de ſemplici, coſi dicendo. Il Papiro coſi per ſe ſolo non entra nelle medicine: ma infuſo, ouero bruſciato. Percioche macerato nell'aceto inacquato, ouero nel uino, conſolida le ulcere freſche, & quelle ſpetialmente, che di figura ſono tonde. Per il che ſi uede non far queſto per ſe ſteſſo, ma come materia, che riceue i medicamenti, che ſanano. Ma quando ſi bruſcia diuenta ueramente medicina diſeccatiua, come è anchora la cenere della carta. Tutto queſto della carta diſſe Galeno. Ma è però d'auuertire, che nella noſtra carta, la qual ſi fa di tela di lino uecchia, non ſi ritroua quella isteſſa facultà, che era nella carta de gli antichi, la qual ſi faceua di queſto albero chiamato Papiro. Il perche non ſo, come ſi poſſa à dì noſtri ben fare quel medicamento di Galeno, chiamato medicamẽtum de charta combuſta, per l'ulcere ſordide, & cauernoſe: & parimente i troſciſci Fauſtini ſcritti nel ſettimo libro da Paolo Egineta. Chiamano i Greci il Papiro πάπυρος: i Latini Papirus: gli Arabi Burdi, & Berdi.

Canne Indiane

Papiro ſcritto da Gal.

Nomi.

MIRICE

Del

Del Mirice, ouero Tamarigio. Cap. XCVII.

E IL Mirice volgarmente conosciuto nasce appresso alle paludi,& all'acque, che non corrono. Produce il frutto moscoso, come anchora il fiore. In Egitto, & in Soria ne nasce del domestico,simile del tutto al Saluatico, eccetto che nel frutto: ilquale produce simile alla galla: è al gusto disugualmente costrettiuo. Adoperasi in cambio di galla nelle medicine de gli occhi, & della bocca. Dassi à bere allo sputo del sangue, & parimente ne flussi stomacali, in quelli delle donne, al trabocco del fiele,& à morsi di quei ragni, che si chiamano phalangi. Ripercuote, empiastrato, le posteme. Ha la corteccia la virtù medesima, che il frutto. Il vino della decottione delle frondi beuuto, assottiglia la milza:& tenuto in bocca,& lauandone i denti, ne toglie il dolore. Sedendosi nella sua decottione, ristagna i flussi delle donne,& lauandosene, ammazza i lendini,& similmente i pedocchi. La cenere del legno ristagna, applicata, i flussi delle donne. Fansi del legno del tamarigio bicchieri per l'uso di coloro, che patiscono i difetti della milza: imperoche si crede, che lor giouino, beendo con essi.

Tamarigio, & sua essam.

IL domestico Tamarigio non nasce, ch'io sappia, in Italia, come fa in Egitto & in Soria: & se pure in qualche luogo se ne ritroua ne giardini di quello, che si tiene per domestico, non è però altro, che saluatico, trapiantato in luoghi domestichi. Di che fa manifesto argomento il frutto, e'l fiore, il quale produce del tutto simile al saluatico, & non simile alla galla, come è quello del domestico. Sotto una pianta di notabile procerità mi ricordo essermi piu uolte ricreato la state all'ombra lungo alla riua del Teuere in un giardino dello Spedale di santo Spirito in Roma il quale quantunque fusse tenuto per domestico: nondimeno produceua il frutto, e'l fiore simile al saluatico: del quale per tutta la Italia appresso à i fiumi correnti sempre se ne troua abondanza. Per il che non ho potuto, se non marauigliarmi di Dioscoride, dicendo egli, che solo appresso alle paludi,& à gli stagni nasca il Tamarigio: percioche tutto il contrario vediamo noi accadere in Italia. Il che piu volte m'ha fatto credere, ò che sia la scrittura di Dioscoride corrotta, ouero che in Grecia altrimenti che in Italia nasca egli appresso alle paludi, & a gli stagni. Riferisce Columella, che l'acqua, che si tiene ne canali fatti del

Medicine del Tamarigio.

tronco del tamarigio, lasciandoui bere i porci, si curano dal male della milza, che contraggono al tempo delle siccità grandi, per mangiare troppo ingordamente i frutti de gli alberi, che stretti dal secco lascano in terra in gran quantitade. Disecca la cenere del Tamarigio (secondo che recita Serapione) tutte le ulcere valorosamente, & massime le causate da cottura di fuoco. Le frondi insieme con tutta la pianta applicate in forma di fumento, risoluono le posteme fredde. Furono già curate dalla lepra due donne (per quanto ne testifica Alcanzi Arabico) per il lungo uso del bere la decottione delle radici del Tamarigio con l'uua passa. Il che piu uolte mi ha fatto credere, che nel mal Francese ageuolmente potrebbero elle succedere in luogo del legno Indiano. I rami del Tamarigio tagliati minuti, & applicati con aceto sminuiscono la Milza. dassi la corteccia de i rami à bere per i flussi vecchi del corpo. Il frutto beuuto gioua à i morsi delle vipere. Soleuansi non è lungo tempo vendere le radici in luogo della cassia odorata: ma essendone poscia conosciuta la malitia, è stata dismessa la trufferia. Fece del Tamarigio memoria Galeno all'vltimo del VII. delle facultà de semplici, così dicendo. Il Tamarigio

Tamarigio scritto da Gal.

è astersiuo,& incisiuo, & senza hauer troppo apparenza del disseccatiuo, ha alquanto di uirtù costrettiua. Per le quali facultà,& qualità, gioua alle durezze della milza, cocendosi nell'aceto, ouero nel vino la radice, ouero le frondi, ouero gli estremi suoi ramuscelli: sana oltre a questo, anchora il dolore de i denti. Il frutto, & la corteccia hanno non poco del costrettino, di modo che sono quasi vguali alle galle immature: ma nelle galle si uede una manifesta acerbezza & nel frutto del Tamarigio vna disuguale temperatura: imperoche è mescolata con la sua natura molta sottilità di parti,& uirtù astersiua, il che ueramente non si ritroua nelle galle. Nientedimeno doue non si ritrouino galle, è lecito vsare il frutto del Tamarigio in suo luogo,& parimente la corteccia. Oltre à ciò la cenere del brusciato è valorosamente diseccatiua & astersiua, quantunque poco costrettina. Chiamano i Greci il Tamarigio, Μυρίκη: i Latini Mirica, & Tamarix: gli Arabi Tarfa: i

Nomi.

Tedeschi Tamarisken, ouero Porst: li Spagnoli Tamarigueira, Tamariz: i Francesi Tamaris.

Della Erica. Cap. XCVIII.

LA ERICA è uno arbuscello ramuscoloso, simile al tamariglo, ma molto piu picciolo. Vituperasi il mele, che fanno le api, che si pascono del suo fiore. Le frondi sue,& similmente i fiori medicano, applicati à modo d'impiastro, le morsure de i serpenti.

Erica, & sua historia.

E L'ERICA arbuscello proprio dell'Asia, & della Grecia. Et secondo che dicono gli scrittori, fiorisce ella due volte l'anno: onde si dice, che di tutte le piante saluatiche è l'Erica la prima, & l'ultima, che fiorisca. Scrissene Plinio al IX. capo del XXIIII. libro, con queste parole. Chiamano Erica i Greci uno arboscello non molto differente dal tamarigio, di colore di rosmarino,& quasi di simili foglie. Scriuono esser questa valorosa molto contra i serpenti. Queste sono parole di Plinio, le quali non sono però di tanta chiarezza, che si possa dirittamente affermare, qual pianta sia in Italia, che legitimamente ne presenti l'Erica,& massimamente essendo ella descritta da tutti con la medesima breuità. Quantunque questa, di cui è qui la figura, altro non mi paia rappresentare, che la istessa Erica. Ella è ueramente pianta fruticosa, di colore di rosmarino, con foglie quasi simili al tamarigio, à cui la rassomiglia Dioscoride. Fiorisce appo questo due volte l'anno, la primauera cio è, & l'autunno: il che è propria natura dell'Erica, so

ERICA.

ſi dee preſtar fede à gli ſcrittori di queſta facultà. Oltre di cio ſi vede, che le api ſi paſcono de ſuoi fiori tutto il tempo dell'autunno; imperoche le durano i fiori fino al principio di uerno. Onde chiamarono gli antichi il mele, che fanno le api in queſto tempo, ragioneuolmente Ericeo, come teſtifica Plinio, il quale dice, che ſi fa dopo le prime pioggie dell'autunno, quando l'Erica ſola fioriſce nelle ſelue. Piu oltre, ſcriuendo Dioſcoride nel terzo libro, che il Cori produce le foglie ſimili all'Erica, ma minori, & uedendoſi, che queſta del tutto ſe gli raſſomiglia, tanto piu ne inchina l'animo à credere, che ella ſia l'Erica deſcritta da Dioſcoride. Da queſte ragioni adunque perſuaſo, ho ſtimato non eſſer fuor di propoſito di porre qui queſta pianta per l'Erica. Queſta naſce copioſiſſima intorno à Goritia, & ſpetialmente per tutta quella campagna, che tira dalla villa di Santo Andrea per andare à Merni verſo il fiume di Vipao. I paeſani chiamano queſta pianta Grione. Ma in Toſcana creſce molto piu grande, & ſe ne fanno la ſcope da ſpazzare le caſe; & però volgarmente ſi chiama l'Erica, Scopa. Marcello interprete di Dioſcoride ſi crede ingannandoſi di gran lunga, che l'Erica ſia vna ſpetie di gineſtra. Vn'altra Erica, la quale non manco forſe, ſe non piu della ſopradetta, ſi confa con la

Mele Ericeo.

10

Errore di Marcello.

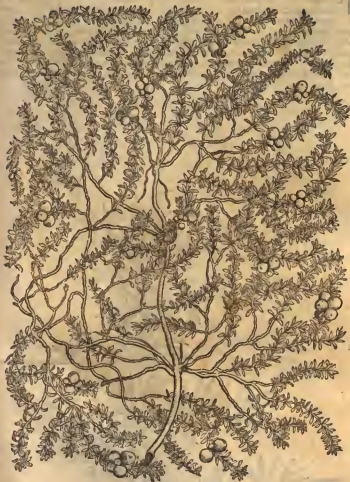
P deſcrittione,

VNALTRA ERICA.

descrittione, mi ha nuouamente mandato l'eccellentissimo medico messer Gabriel Falloppia Modenese da Padoua, oue con sommo honore egli hora legge publicamente l'anotomia, & la materia de semplici. Di questa anchora diamo hor quì la pittura, acciochè ogn'uno resti di noi meglio sodisfatto, & possa appigliarsi à quella, che piu gli piacerà. Ne mi par di restar di dire, che nasce una pianta ne i Monti di Boemia, à i confini di Silesia, & di Lusatia, oue nascono i fonti che fanno il Fiume chiamato Albis, la quale si diffonde per largo spatio per terra, folta & bassa: le cui foglie sono quasi simili all'Erica della prima spetie piu uolgare; ma produce con tutto cio anchora le bacche cosi grosse, come quelle del Ginepro, ma tenere, & dentro molli & uiscose di colore come è quello delle prune scorticate. Ha i rami legnosi che nel rosso bruneggiano, uencidi, & arrendeuoli. I fiori non uidi io già mai, ma solamente uidi & ricolsi la pianta con il frutto nella fine del mese d'Agosto; & per non saperne altro nome non ho saputo chiamarla altrimenti, che Erica baccifera. Et honne anchor qui posto la figura per metterla anchora in consideratione delli altri Semplicisti. Scrisse dell'Erica breuemente Galeno al VI. delle facultà de semplici, cosi dicendo. L'Erica ha uirtù di digerire per traspiratione.

Erica scritta da Gal.

10

ERICA BACCIFERA.

ne. nel che è veramente l'vſo delle frondi, & del fiore. Chiamano i Greci la Erica, Ἐρείκη: i Latini Erica: gli Spagnoli Queiro: i Tedeſchi Heyden: i Franceſi Bruyere. Nomi.

Dell'Acacalide. Cap. XCIX.

E L'ACACALIDE vn ſeme d'vno arbuſcello d'Egitto, quaſi ſimile à quello del tamarigio. La cui infuſione ſi mette ne i collirij, che ſi fanno per riſchiarire la viſta.

L'ACACALIDE per quanto io ho potuto inueſtigare, non credo veramente, che ſi porti in Italia. percioche non ritrouo ſeme alcuno di quelli, che d'altrui paeſi ſi ci portano, che ſi gli poſſa raſſembrare.

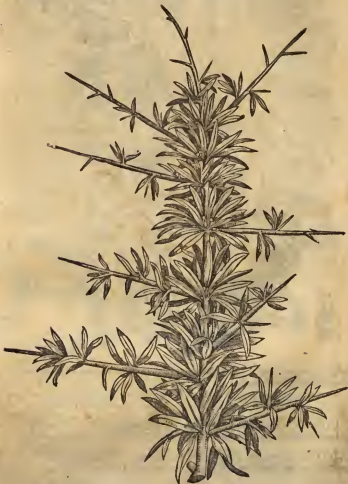
Del Rhamno. Cap. C.

IL Rhamno è vno arbufcello, che nafce nelle fiepi. Produce i fuoi rami dritti, fpinofi, di fpine fimili à quelle della fpina acuta. Ha le frondi picciole, tenere, lunghette, & alquanto graffette. Enne, oltre à quefto, vn'altra fpetie di piu bianco: & parimente vna terza fpetie, che produce le frondi piu nere, & piu larghe, tendenti al roffigno. Produce i rami lunghi circa à cinque gombiti, & benche fieno molto piu fpinofi; nondimeno non fono le fpine molto ferme, ne molto pungenti. Fa il fuo frutto largo, bianco, fottile, in forma di follicolo, fimile à vn fufaiuolo. Le frondi di tutte quefte fpetie applicate in forma di linimento, giouano al fuoco facro, & alle vlcere ferpiginofe. Dicefi, che mettendofene i rami à gli vfci, & alle fineftre delle cafe, fi cacciano i maleficij.

RHAMNO PRIMO.

Fa

RHAMNO SECONDO.

Rhamni, & loro eſſam.

FA DEL Rhamno Dioſcoride tre ſpetie, come anchora fa Oribaſio. La prima, & la terza naſce abondantiſſima per tutta Toſcana: oue ſi chiamano amendue uolgarmente Marruche. Naſcono propriamente per le ſiepi, & maſſime il primo, ilquale adoperano le donne à ſeccare al Sole i fichi, infilzandoli nelle ſue lunghe ſpine, mentre ſono freſchi. Produce queſto Rhamno le ſpine, ſimili all'ocuta ſpina, & le frondi oliuari, liſcie, & graſſette. Ha la ſcorza bianca & liſcia, & alcune bacche roſſe fra le foglie. Il terzo, che è il nero, creſce (come dice Dioſcoride) circa all'altezza di cinque gombiti, ha le ſpine piu deboli, delle quali, alcune ſono diritte, & alcune adunche, come quelle de i roui. Ha le foglie piu larghe, piu ſalde, & piu neruoſe, & i fiori gialliccì, & moſcoſi, & produce il frutto folliculare, ſottile, & ritondo, ſimile ad vn fuſainolo di quelli, che adoperano le donne à filare, nel mezo del quale è aſcoſo un noccioletto duro & tondo, groſſo quaſi come un cece, nel quale è dentro un ſeme compreſſo come una lenticchia, roſſetto di fuore, &
10 di dentro bianco. Quello della ſeconda ſpetie, che è piu bianco de gli altri, già mi mandò da Piſa l'eccellentiſſimo M. Luca Ghini, come pianta da me per auanti non piu veduta, & hor ne diamo qui la figura. Ma non mancano alcuni moderni,

Errore d'alcuni.

 derni,

RHAMNO TERZO.

derni, che con lunghe contentioni si sforzano di prouare che il Rhamno della terza spetie non sia legitimo di Dioscoride, dicendo che nella descrittione di esso vi si vede manifesta contradittione. Imperò che costoro leggono il testo di questo Rhamno nella descrittione del frutto in questo modo. καρπὸν δὲ πλατὺν λευκὸν λεπτὸν ὡς θυλακώδη, ὁμοίως ἀσφοδέλῳ. *cioè. Fa il frutto largo, bianco, sottile, come un folliculo, simile all'Asphodelo. Et perche questa comparatione è tanto fuor di ragione (come pare à loro mentre che corrompono il testo di Dioscoride) che non si puo credere, che Dioscoride hauesse mai scritto tal cosa, auuenga che mai si vide frutto di Asphodelo, che fusse folliculare, ne largo in parte veruna, ne sottile, ne bianco, ma verde, & tondo come un bottone. Ilquale argomento potrebbe ageuolmente tirare qualcuno nella sententia loro. La quale noi in modo veruno non approuiamo, ne teniamo per buona. Imperoche Oribasio, ilquale trascriue da Dioscoride fedelmente la historia delle piante, non legge* ὁμοίως ἀσφοδέλῳ *ma* ὁμοίως σφονδυλίῳ. *come si legge anchora in vno essemplare antico di Dioscoride. Ne penso che altrimenti fusse l'essemplare, da cui tradusse il Ruellio,* 10 *interpretando egli fructum edit latum, candidum, tenuem, folliculari specie verticillo similem. come habbiamo interpretato*

SPINA INFETTORIA.

pretato anchora noi. Le quali note si veggono manifestamente in questo Rhamno della terza spetie. Hebbero essemplari parimente ben corretti in questo luogo Marcello Vergilio, & il Cornario: auuenga che amendue hanno interpretato verticillo similem; riprendendo ne i commenti loro quelli, che ingannati da'i loro essemplari scorretti, haueuano interpretato Asphodelo similem. Ma io che non dubito punto che costoro, che contendono non habbino veduto l'interpretatione di tutti costoro: crederò che non per altro habbino cercato di smembrare da Dioscoride questa terza spetie di Rhamno, se non per dare ad intendere, che questa pianta, laquale è qui posta da noi, non sia altro che il legitimo Paliuro. Ma conoscerà manifestamente la ignoranza, anzi piu presto l'inganno di costoro chi leggerà in Theophrasto il XVII. capo del III. libro dell'historia delle piante: imperoche ritrouerà iui che il Paliuro produce il suo seme ἐν λοβῷ: cioè in vna Siliqua lunga, come sono quelle delle faue, & non in vn follicolo duro simile al fusainolo, che adoperano le donne à filare. Imperoche appresso à i Greci λοβὸς significa nelle piante Siliqua lunga, ò che tenda al lungo, come sono quelle delle faue, & i cornetti del Terebintho, secondo che io ritrouo in Suida, & Fauorino dottissimi, & approuatissimi inter-

preti della lingua Greca, & non frutto ritondo, come è questo del Rhamno. Appo ciò che il frutto ouer siliqua del Paliuro tenda al lungo, ne fa testimonio in uno altro luogo, cioè all' x v. capo del medesimo libro scriuendo dell' Acero. il cui frutto dice che tende al lungo come quello del Paliuro. Prohibisce anchora che questo Rhamno non sia il Paliuro il suo seme, il quale non si contiene in uasi ma in un duro & ritondo nocciolettto, il quale sta nascosto nel centro di quel fusainolo, circondato per intorno da una tenera polpa fungosa: nel qual nocciolettto, sono tre ricettacoli, & in ciascuno di quelli un grano di seme compresso come una lenticchia, lucido, & rossiccio, dentro al quale è la midolla bianca, & dolce, & non è fuliginoso ne grasso, come scriue Dioscoride essere il seme del Paliuro. Le quali tutte cose fanno certissimo testimonio, quanto sciocca mente s'ingannino coloro, che vogliono che il Rhamno della tertia spetie sia stato aggiunto in Dioscoride, & che uogliono che la pianta la quale habbiamo posta noi per il terzo Rhamno sia il Paliuro, con nõ poca contentione. Parmi però, che di gran lunga erri qui il Ruellio, pensandosi, che il Rhamno sia quello, che volgarmente chiamiamo noi Spino merlo, & altri in Lombardia Spino ceruino, & in Friuli Spin Guercio. Imperoche questo fa le frondi larghe, quasi come il pero, et produce il frutto nero in bacche, come quello del ligustro: il quale adoperano i dipintori, & i miniatori, per fare un bellissimo uerde. Et però habbiamo uoluto chiamar noi questa pianta spino da tingere, & spina infectoria. Fassi delle bacche ben mature di questo spino un liquore molto buono per soluere il corpo in questo modo. Prẽdonsi di queste bacche ben mature nel principio del mese d'Ottobre due libre, & colte che sieno, & nette, si rompono alquanto, & mettonsi in una pignatta uetriata, & vi si lasciano stare tre ò quattro giorni ben coperte, in luogo piu presto caldo, che freddo: & dipoi si mettono al torchio serrate in un sacchetto, & spremesene fuore il succhio: il quale con una libra & meza di zuccaro grosso si fa poi cuocere a lento fuoco fin tanto che si ispessisca, come siropo, & cotto si cola, & ui s'aggiunge di Cinnamomo, & di Gengeno ben poluerizati di ciascuno quattro dramme, & due di garofani, & serbasi per i bisogni. Imperò che presone una oncia ò fino à x. dramme solue commodamente il corpo purgando la flemma, & tutti li humori grossi, & uiscosi, & però è molto conueniente per i gottosi. Erra parimente esso Ruellio nell'allegare in questo luogo Theophrasto: perciocche scriue inauertentemente del frutto del Rhamno, tutto quello, che esso Theophrasto, subito che hebbe scritto del Rhamno, scrisse del Paliuro. Errano parimente i venerabili Padri cõmentatori di Mesue, credẽdosi, che il Rhamno sia quella spetie di rouo, che ua serpendo per terra per i terreni non coltiuati, che produce alcune more di color ceruleo scuro. il che non si ritroua appresso d'autore alcuno, se già non fusse nascosto in qualche cantone d'Araceli. Fece del Rhamno mẽtione Galeno all' v i i i. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Il Rhamno disecca & digerisce nel secondo ordine, & infrigidisce nella fine del primo, ouero nel principio del secondo. & imperò sana l'erisipile, & le formiche, quelle cioè, che non sono eccessiuamente calide. Per il che si debbono usare le frondi quando sono tenere. Chiamano i Greci il Rhamno, Ῥάμνος i Latini Rhamnus: gli Arabi Nausig, ouero Nausegi: li Spagnoli Scambrones.

Errore del Ruellio.

Virtù dello Spino merlo.

Errore de Frati.

Rhamno scritto da Gal.

Nomi.

Dell'Alimo. Cap. CI.

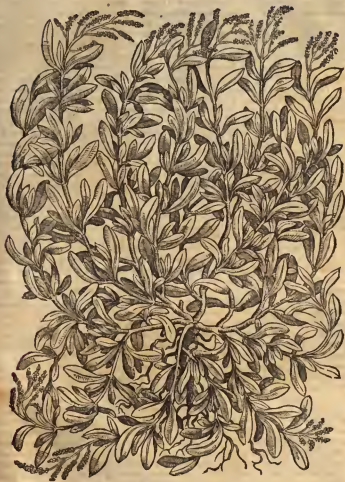
LO Alimo è uno arbuscello, atto per le siepi, simile al rhamno, ma senza spine. Produce le frondi simili all'oliuo, ma piu larghe. Nasce nelle siepi, & nelle maremme. Le sue frondi si cuocono come l'altre herbe ne i cibi. La radice beuuta con acqua melata al peso d'una dramma, uale à i dolori del corpo, allo spasimo, à i rotti, & fa abondare il latte nelle mammelle delle donne.

Alimo, & sua essam.

E L'Alimo ueramente di quelle piante, delle quali piu sentimenti si ritroua appresso à diuersi autori. Imperoche (come recita Plinio nel lib. & cap. x x i i.) chi tiene, che sia l'Alimo uno arbuscello nel modo, che lo descriue Dioscoride: & chi una herba di salso sapore, che nasce appresso à lidi del mare: senza quella terza spetie, che particolarmente scrisse Crateua herbario nascere solamente sotto all'hedera, con piu lunghe, & piu hirsute frondi, d'odore molto simile à quelle del cipresso. Questo, di cui scriue Dioscoride, quantunque forse nasca in alcun luogo d'Italia; nondimeno non ho ritrouato io sin'hora alcuno, che me lo sappia dimostrare. ma, secondo che riferisce il Ruellio, in Francia nasce per tutto nelle siepi. Riferisce Solino, che in Candia ne nasce assai, & che tanta virtù regna in lui, che solamente mordendolo, caccia la fame. Chiamanlo gli Arabi molochia, & atriplice marino. Del quale scriuendo Serapione dice, che si uende in Babilonia legato in mazzi, & che coloro, che lo vendono, uanno gridando per la città, molochia, molochia. Il che dimostra, che appresso à gli Arabi sia l'Alimo piu presto herba, che albero; & forse quella, che scriue Plinio nascere ne i lidi del mare di salso sapore. Il che piu uolte m'ha fatto imaginare, che quell'herba salsa chiamata Bidone: che nasce ne i lidi di Vinegia, ageuolmente potrebbe essere questa herba, per mangiarsi ella cotta ne i cibi, come gli altri herbaggi: Questa produce le frondi oliuari, ma grosse, & grasse quasi come la portulaca, di salso sapore, biancheccie, & liscie. I fusti bianchi, sottili, & arrendeuoli, & il seme racemoso, & minuto. Copia infinita ne nasce attorno le saline di Triesti, doue si vede anchora appartatamente l'attriplice marino, che non poco si rassombra all'atriplice saluatico: quantunque appresso à gli Arabi paia esser una cosa medesima l'alimo, & l'attriplice marino. Credesi Adamo Lonicero, che il vero Rhamno sia quella pianta, che fa una, chiamata volgarmente Ribes. ma non facendo questa frondi simili all'oliuo, ma simili alle uiti, si conosce manifestamente il suo errore. Scrissene Galeno al v i. delle facultà de semplici, cosi dicendo. L'Alimo è uno arbuscello, che nasce copiosissimo in Cilicia, doue si mangiano i suoi germini, quando sono freschi, & teneri, & si ripongono anchora per usar ne gli altri tempi dell'anno. Genera questa pianta parimente seme, & latte ne corpi humani, & nel gustarla è acuta, & alquanto costrettina. Per il che si puo ageuolmente conoscere, che ella non sia consimile nelle parti sue. E' adunque per la maggior parte calida

Errore del Lonicero.

Alimo scritto da Gal.

ALIMO VVLGARE.

temperatamente, humido imperfettamente, & leggiermente uentosa. L'Alimo chiamano i Greci Ἅλιμον: i Latini Halimus: gli Arabi Molochia. Nomi.

Del Paliuro. Cap. CII.

IL Paliuro è notissimo arbuscello, spinoso, & duro. Produce il seme fuliginoso, & grasso. Il quale beuuto, gioua alla tosse, rompe la pietra nella vescica. & medica le morsure delle serpi. Le frondi, & parimente la radice, hanno virtù costrettiua: & imperò beuendosene la decottione, ristagna il corpo, prouoca l'orina, & conferisce a i ueleni, & al morso de velenosi animali. 10 Risolue la sua radice i foroncoli freschi, & similmente le enfiagioni, pesta, & messaui sopra.

TANTO

Paliuro, & sua essam.

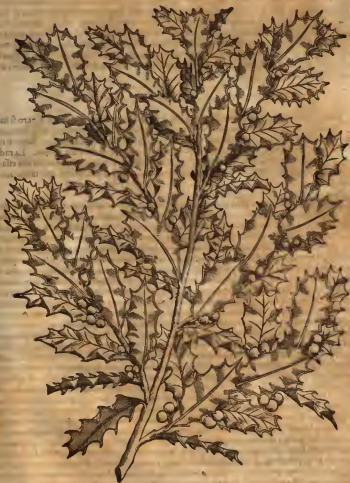
TANTO son varie nell'historie d'alcune piante le scritture, & l'opinioni de gli antichi scrittori, che generano spesse volte non poca confusione nelle menti di chi diligentemente cerca di sapere il vero. Et la varietà si ritroua veramente nell'historia del Paliuro. Imperoche questo di Dioscoride è diuerso da quello, che per diuerse spetie scrisse Theophrasto: questi di Theophrasto sono diuersi da quello di Plutarco, & questo di Plutarcho diuerso da tutti gli altri. Et cominciando prima da Dioscoride, è il Paliuro arbuscello spinoso, & duro, di breue procerità, conosciuto da ciascuno: il cui seme è fuliginoso, & grasso. Scrissene breuemente, non facendo alcuna mentione, come facesse le frondi, pensandosi, che fusse lo scriuerne superfluo, per essere il Paliuro ne i suoi paesi notissima pianta. il che fa, che à noi sia oscuro l'intendere quale sia il uero Paliuro, di cui egli intese. Theophrasto poscia al XVII. capo del III libro dell'historia delle piante dice, che'l Paliuro ha piu spetie, & tutte fruttifere: & che produce il seme suo in folliculi, non generando piu che tre, ouer quattro grani per follicola, lento, mucillaginoso, & grasso, come è il seme del lino: & che nasce in luoghi humidi, & secchi, come fa il rouo. Ma da questo pare essere molto differente quello altro Paliuro, di cui fece poscia mentione al IIII. capo del IIII. libro dell'historia delle piante: perciochè afferma nascere copiosamente il Paliuro in Aphrica con frondi simili à quello di Grecia. Et quantunque sia simile nelle frondi all'altro; è nondimeno nel frutto non poco dissimile: perciochè questo d'Aphrica non produce il frutto largo, folliculare, ma ritondo, & rosso, simile in grandezza à quello del cedro. Il cui nocciolo, ilquale è simile à quello de melagrani, non si mangia; ma il frutto è per se giocondo. Il che mi ha fatto alcune volte credere, che non di lungo fallarebbe, chi dicesse, che questo fusse l'AGRIFOGLIO così chiamato da noi, & AQVIFOGLIO da Plinio (quantunque non ardisca affermarlo per esser questo pianta propria d'Aphrica, & non d'Italia) il quale produce le frondi per intorno spinose: & il frutto simile à quello del cedro, tōdo, rosso, con il suo nucleo molto duro dentro, giocondo, & all'occhio aggradeuole, & parimente al gusto. Ma solamente ho uoluto dirlo, per vedere nell'Agrifoglio tante note, che ui corrispondono: ne concederò io gia mai, che il nostro Giuggiolo volgare sia il Paliuro Africano, come si ua sognando Melchior Guilandino. Imperoche il Giuggiolo non fa le sue bacche tonde come quelle del Cedro minore, ma lunghette simili alle oliue, & il lor nocciolo è simile à quello delle oliue, & non de i melagrani, come deue esser quello del Paliuro Africano. Plinio togliendo da Theophrasto, fece di questo medesimo mentione al XXVII. capo del XIII. libro. Ma scriuendo poi delle virtù del Paliuro al XIII. capo del XXIIII. intese quiui di quello istesso di Dioscoride. Io veramente non so vedere altro albero in Italia, che piu si rassembri al Paliuro d'Aphrica (come ho detto) che l'Agrifoglio. Ma per tornare alla nostra prima intentione ritrouo che il Paliuro, di cui scrisse Agatocle è differente da tutti gli altri. Imperoche questo nasce in Alessandria (come egli dice) alla grandezza de i Pini, & delli Olmi, con molti spinosi rami. Produce le bacche come grosse oliue tanto la primauera, quanto l'autunno. Mangiasi crudo, & verde, & come è secco se ne fa farina, laquale si mangia così ascintta senza altro liquore. Scriuene nascere una altra spetie Plutarcho d'autorità di Ctesiphonte scrittore di piante, nel monte Coccigio, nel quale rimangono inuischiati gli augelli, che su ui si posano, come fanno nella pania, eccetto il cuculo augello, ilqual solo per ispetiale uirtù non ui rimane, se però tanta fede dar si deue all'authore. Per il che vedendo io tante diuerse opinioni, & varie historie del Paliuro, mi fa credere, che'l Paliuro sia un nome messo à compiacenza à piu, & diuerse piante spinose, in diuerse regioni. Hammi però detto, & affermato Messer Gioseppe Salandi medico, nelle facultà de semplici dottissimo, hauer piu uolte ueduto il Paliuro, di cui scriue Dioscoride, in Grecia nel tempo, che ei ui andò con l'armata Vinitiana: & che quiui è da tutti uolgarmente chiamato Paliuro. Sono alcuni moderni, che pensano, che il Paliuro di Dioscoride sia quell'albero, che nel seguente capitolo con uarie, & diuerse ragioni prouaremo esser la uera, & legitima oxiacantha. Ma veramente non mi piace l'opinione di costoro: imperoche la pianta, la qual io stimo esser l'oxiacantha, è albero, & non frutice. Fa il frutto in racemi grosso come quel del mirto, rosso, pieno, & fragile, con alcuni noccioletti dentro. Il che non fa il Paliuro di Dioscoride, il quale non fa frutto, ma un seme fuliginoso, & grasso, & (come scriue Theophrasto al XVII. capo del III. libro dell'historia delle piante) serrato in follicoli, uiscoso, & grasso come il seme del lino. Ma forse, che s'ingannano costoro, fidandosi troppo sopra la tradottione del Gaza: imperoche ei al decimo sesto capo del primo libro traduce dal Greco in questo modo. *Quadam folia cum extremo, tum etiam lateribus sinuata concidunt, ut ilicis, roboris, smilacis, rubi, paliuri, & aliorum.* cioè. Alcune foglie sono intagliate nelle estremità, & per intorno, d'uno intaglio ondeggiante: tali sono quelle dell'elice, del rouero, del smilace, del rouo, del paliuro, & d'altri. Doue è d'auertire, che quiui il Gaza, per mio giudicio, ha assai mal tradotto, mutato, & corrotto la scrittura di Theophrasto: imperoche [illegible] appresso à i Greci non significa altro nella lingua nostra, che spinosette.

Opinione d'alcuni moderni reprob.

Senza che oltre à questo, si conosce l'errore, essendo à tutti manifesto, che l'elice, lo smilace, & il rouo non hanno in parte alcuna le foglie loro intagliate, come son quelle di quella pianta, che io ho descritta, & dimostrata per l'oxiacantha; ma lunghe, & per intorno tutte cinte di fragili, & minute spinette, come nel processo dell'istesso capitolo fa molto piu chiaro l'istesso Theophrasto, quando dice. Nel medesimo modo fanno alcune piante il fusto prima liscio, & trattabile, & poscia spinoso, & horrido, come fa la lattuga, & tutte le foglie, che diuentano spinose: il che molto piu accade ne i frutici, come nel rouo, & nel paliuro. Dal che si puo molto bene chiarire ciascuno, che la pianta, che noi chiamiamo Bagaia, & altri Amperlo, non puo essere in modo alcuno il Paliuro, ma ben la uera & legitima oxiacantha, per le ragioni, & autorità, che si diranno nel seguente capitolo. Altri uogliono (come habbiamo detto nel precedente commento del Rhamno) che il Paliuro non sia altro, che la pianta posta da noi per la terza spetie del Rhamno: ma perche in quel luogo habbiamo sufficientemente prouato quanto s'ingannino costoro, non fa bisogno di tornare à dirlo qui un'altra uolta. Ma hauendomi il Paliuro ridotto à memoria l'AQVIFOGLIO. ouero AGRIFOGLIO, non m'è parso fuore di proposito, di scriuerne qui l'historia & le sue uirtù. E' adunque l'Aquifoglio una piāta grande come l'oxiacantha, le cui foglie che sempre verdeggiano, sono simili à quelle del Lauro, ma tutte per intorno, eccetto alcuni interualli, spinose, durette, salde, & carnose. La corteccia de rami uerdeggia: come fa quella parimente delle

Paliuro d'Agatocle.

Aquifoglio, & sua historia.

AQVIFOGLIO.

te delle verghe, che manda fuore. Le quali; cosi come tutti i suoi rami sono vencide molto, arrendeuoli, & nervose. Produce le bacche rosse del tutto simili à quelle del Rusco con l'un nocciolo dentro bianco parimente simile. Vale la decottione delle radici per mollificare le giunture indurite per dislogagione: Imperoche risolue, & mollifica le durezze, & l'enfiagioni, & ristaura le rotture dell'ossa. Mettonsi le foglie, per probibire che i topi non mangino la carne secca, & salata, attorno alle funi, à cui si suole appiccare al palco: Imperò, che le spine delle foglie pungentissime non ue li lasciano accostare. I uillani ne fanno scope da spazzare, & i preti al tempo delle feste, ne ornano il uerno le Chiese loro, & per tutto le ammaiano, & di quindi poi i uillani sele portano à casa, credendo che uaglino contra i fulgori, & contra gl'incantesimi, seguendo le superstitioni de Gentili. Imperò che Plinio scriue, che piantato l'Aquifoglio nelle uille, ò tenuto in casa, assicura dal fascino, & dalli incantesimi. Il fiore (come scriue pur egli d'autorità di Pithagora.) fa congelare l'acqua, lasciandouisi dentro qualche giorno. Crede il medesimo Plinio al VIII. capo del XXVII. libro, che il Crateogono di Theophrasto, & l'Aquifolio, sieno una cosa medesima. Ma se sia il vero, ò il falso, lo potranno giu-

Errore di Plin. Crateogono, & sua historia.

10

no giudicare tutti coloro che fanno professione delle piante, che leggeranno in Theophrasto il XV. capo del terzo libro dell'historia delle piante, oue del Crateogono scriue egli in questo modo. Il Crateogono ha le foglie lunghe come il Nespolo, ma maggiori; piu larghe, piu lunghe, ne sono dentate, come quelle, per intorno. Non è pianta molto grande, ne molto grossa. La materia del suo legno è forte, rosseggiante, & varia di colore. La corteccia è liscia come quella del Nespolo; Ha una sola radice, & profonda: Produce il frutto per la piu parte tondo, ilquale maturandosi diuenta nero & seccasi, il sapore del quale è quasi simile alle nespole; & però non pare il Crateogono altro che Nespolo saluatico. Galeno all'ottano libro delle facultà de semplici scrisse del Paliuro di Dioscoride, cosi dicendo. Le frondi, & la radice del Paliuro hanno tanto del costrettiuo, che possono ristagnare i flussi del corpo: & tanto del digestiuo, che possono sanare i tumori, che non sono molto caldi. Il frutto ha ueramente tanto dell'incisiuo, che rompe le pietre nella vescica, & gioua à gli humori grossi del petto, & del polmone, che malageuolmente si screano. Chiamasi da Greci il Paliuro Παλίουρος, & da Latini Paliurus.

Paliuro scritto da Gal.

Nomi.

Della Oxiacantha. Cap. CIII.

LA Oxiacātha, la qual chiamano alcuni pirina, & pitiantha, è uno albero simile al pero saluatico, ma minore, & molto spinoso. Produce il frutto pieno, fragile, & rosseggiante, della grossezza di quello del Mirto, con il nocciolo di dentro. Ha molte, & profonde radici. Il suo frutto mangiato, ouero beuuto, ristagna i flussi del corpo, & parimente quelli delle donne. La radice pesta, & impiastrata, caua fuori della carne le saette, & le spine. Dicesi, che battendosi con essa leggiermente tre uolte il corpo alla donne grauide, le fa sconciare, & parimente empiastratauí suso.

Oxiacantha, & sua essam.

TIENE fermamente tutta la schola de i moderni medici, che l'acuta spina di Dioscoride, laquale gli Arabici hanno chiamata Berbero, sia ueramente quello spinoso arbuscello, che volgarmente in sù'l Trentino, doue ne nasce & per le siepi, & per le selue una infinità di piante, si chiama Crespino, & da i medici, & da gli spetiali di tutta Italia Berbero, credendosi sinceramente anchora eglino, che cosi sia. Ma in verità, se bene si consideraño le note, che si danno da Dioscoride all'Acuta spina, si ritrouerāno del tutto differenti da quelle del Crespino. Il che m'ha sforzato, & per dirne il vero, & per mostrarne manifestamente l'errore, di contrapormi alle opinioni, che hanno tenuto i moderni medici ne i commentari fatti da loro sopra l'historie delle piante. Et però parmi, che non poca sarà la mia fatica à dimostrar loro sensatamente il contrario, & fare, che tanti animi, & diuersi intelletti, & tanti medici, & spetiali già tanto tempo inuecchiati in tal credenza se ne distolgano, & s'acquetino à questa mia, anchora che ragioneuole, opinione. Ma per sapere io, che la verità è piu cādida, che la neue, & piu rilucente, che'l Sole, & fida & vera amica de i uirtuosi, & di tutti gli huomini da bene, ho considerato, che le mie molto autentiche ragioni non potranno in modo alcuno offendere l'orecchie di questi dottissimi huomini, che non volendo, hanno errato: anzi piu tosto, cosi come à difensori del uero, faranno cosa giocondissima, & molto gratà. Imperoche coloro, che piu presto compiacendo à se stessi, vogliono errare, che cedendo alla verità, & al douere, non vogliono riconoscere gli errori, & ramendarsi, non sono da riceuere nel numero de i philosophi, ne de gli huomini ragioneuoli. Ma per non perdere piu tempo in apologie, dice Dioscoride, che l'Acuta spina è uno albero simile al pero saluatico, ma minore, & molto piu spinoso: & che produce il frutto alla grossezza di quello del Mirto, pieno, fragile, & rosseggiante, con il suo nocciolo dentro: & che ha sotto terra molte, & profonde radici. Il che dimostra che dell'Acuta spina non scrisse Dioscoride altre note, che quella della grandezza, grossezza, & similitudine del tronco, & de suoi rami, & della quantità, & profondità delle radici, & della grossezza, colore, & qualità del frutto, lasciando, & tacendosi l'historia delle frondi, del fiore & della corteccia. Al che attendendo io, parmi veramente, che sia per la prima il Crespino tutto disuguale dal pero saluatico, à cui del tutto rassembrò Dioscoride l'Acuta spina. Esce primamente il pero saluatico dalle radici sopra al terreno con un sol tronco, bene leuato all'alto, il quale nel crescere notabilmente s'ingrossa, & cresce in albero di commune grandezza. Ma il Crespino, del quale ho ueduto io, & veggio ogni giorno infinitissime piante, non produce alcun tronco dalle radici sue, ma se ne cresce da quelle con piu, & diuersi sarmenti, ò vogliamo pur dire bastoni spinosi, de i quali i maggiori di poco piu eccedono il dito grosso della mano, se non sono di molti anni inuecchiati nella grossezza loro, & rare sono le sue piante, che trapassino l'altezza d'uno huomo. Oltre à ciò la corteccia de peri saluatichi è ruuida, squamosa, inequale, grossa, & di colore, che nel nero rosseggia: & questa del Crespino è tra le sue spine bianca, liscia, & sottile, di modo che non si puo cosi poco intaccare, che non dimostri sotto di se quella sua giallezza molto piu uiua, che quella del melagrano. Vedesi oltre questo; essere il pero saluatico spinoso, à modo de i pruni, & manda fuori vna spina sola per lungo, se bene si ritrouano spesse ne suoi rami, nere di colore, salde come quelle del Rhamno, & bene appuntate, & il Crespino produce le sue à tre à tre, cio è due dalle bande, & una nel mezo: le quali escono sù per tutto il bastone da un medesimo luogo tutte tre insieme, bianche piane, & molto fragili, se bene sono acutissime. E oltre à questo il frutto dell'Acuta spina grosso, come quello del Mirto: & quello del Crespino poco maggiore di granella di formento, & pende ordinato bellamente in lunghi grappoletti à modo d'una: i cui uiuidi, & grossi acinetti molto si rassembrano à quelli de melagrani; quantunque non sieno cosi grossi, & habbiano assai piu uiuo colore, & sieno al gusto molto piu bruschi di sapore. Le frondi del Crespino non sono veramente di pero saluatico, ma piu presto di Melagrano, quantunque sieno alquanto piu larghe, non cosi appuntate, & cinte per tutto allo intorno di minutissime, & spessissime spine. Le radici, le quali sono cosi gialle, come se fussero inzaffaranate, como che sieno assai, & sottili, nōdimeno non sono profonde in terra, come sono quelle dell'Acuta spina, ma superficialmente s'allargano allo intorno. Il fiore similmente

Che l'Oxiacantha non sia ne il Berbero, ne il Crespino.

OXIACANTHA.

mente non è di pero ſaluatico : percioche vien fuori giallo, del color proprio del ſuo legno, in grappoletti, come ſa quello dell'uua, & ispira nello aprirſi de ſuoi minuti bottoni il Maggio, di ſoauiſſimo odore. Il che manifeſtamente conclude, che l'Acuta ſpina de Greci, & il berbero de gli Arabi non ſia il Creſpino, che communemente è in uſo de medici. La onde è veramente da credere, che ſe per l'Acuta ſpina haueſſe inteſo Dioſcoride del Creſpino, non haurebbe egli laſciato di dire, come molto artificioſamente ſieno cinte di minutiſſime ſpine le ſue frondi: ne fatto il ſuo frutto, il qual pende da i rami in grappoli di minute granella, ſimile à quello del Mirto. Non haurebbe ne anche ſcritto, che le ſue radici ſi profondaſſero in terra: ne ſi ſarebbe taciuto il notabile color giallo, che vi ſi vede. Non haurebbe tralaſciato l'hiſtoria delle ſpine, che à tre à tre naſcono per tutto dal piede alla cima de ſuoi baſtoni: non la candidezza: & ſottilità della ſcorza: non il naſcere, ch'ei fa ſenza tronco in diuerſi baſtoni: ne coſi raſſembratolo largamente al pero ſaluatico, dal quale è ueramente piu diuerſo il Creſpino, che le quercie da gli oliui. Ma ſe pure vogliamo noi dire, che l'Acuta ſpina naſca in Italia, direi io, che ella fuſſe quello albero ſpinoſo tutto ſimile nel tronco, nella corteccia, & ne i

Qual ſia la vera Acuta ſpina.

rami al pero faluatico, che in Toscana, & massime nelle maremme di Siena, si chiama Bagaia, & nelle montagne di Trento Amperlo, & Pane d'orso, & in Friuli Barazzo bianco. imperoche in ogni nota lo ritrouo del tutto simile all'Acuta spina di Dioscoride. Del che fa veramente fede il tronco prima di tutta la pianta, i rami in ogni parte armati d'acutissime & ferme spine, la materia del legno, & la ruuida corteccia, come di pero faluatico. Oltre à ciò conferma, che cosi sia, la profondità delle sue radici, & il frutto, che produce della grossezza di quello del mirto, vago, rosseggiante, pieno, & fragile nello stropicciarlo con le dita; in cui è dentro hor vno, hor due, & hor piu noccioli poco piu grandi d'un granello di pepe. Il fiore, ilquale produce bianco, è quello istesso del pero faluatico. Solo le frondi sono alquanto dissimiglianti, per essere intagliate, come quelle dell'Apio, se bene alquanto di forma piu lunghette. Ma questo à me non pare per diuerse ragioni, che contradica alla opinione nostra: perche le somiglianze sempre si fanno secondo le piu parti, & non secondo le meno. Come adunque habbia l'Acuta spina le frondi, non iscrisse in questo luogo Dioscoride; ma disse solamente essere vno albero simile al pero faluatico, come disse anchora, che l'Arbuto era simile al melo Cotogno, & l'Ilice, & il Faggio alla Quercia. hauendo piu rispetto alla fattione del tronco, alla materia del legno, alla scorza, à i rami, & à i fiori, che alle frondi: lequali fa però l'Acuta spina (quantunque qui se lo taccia Dioscoride) intagliate, come son quelle dell'Apio. Il che si proua manifestamente, & per esso Dioscoride, & per Theophrasto. Percioche scriuendo Dioscoride delle Nespole nel processo di questo libro per due diuerse spetie, lasciate le piu volgari, che si veggono abbondanti, & cõi per tutta Italia, nella fine del capitolo cominciò à recitare prima l'historia di quelle, che volgarmente à Napoli chiamano à tempi nostri Azzarole, & gli antichi chiamarono Aronie, cosi dicendo. Il Nespolo, ilquale è chiamato da alcuni Aronia, è vno albero spinoso, di frondi simile all'Oxiacanta. Produce il frutto soaue, picciolo, con tre noccioletti dentro, &c. Come poscia faccia le frondi questo Nespolo chiamato Azzarolo, dichiarò Theophrasto al duodecimo capo del terzo libro dell'historia delle piante, cosi dicendo. Le frondi di questo sono intagliate di modo, che nell'ultima parte loro molto si rassimigliano all'Apio. Il che viene à concludere, facendo il nespolo Azzarolo le frondi simili all'Oxiacanta, & essendo intagliate, come sono quelle dell'Apio, come dice Theophrasto; che sia senza alcun dubio questa spinosa pianta, di cui intendo io, la vera Acuta spina. percioche le sue frondi sono intagliate à modo d'Apio, come son quelle di quel primo Nespolo, che scriue Dioscoride. Scriue oltre à ciò Theophrasto all'vltimo capo del VI. libro dell'historia delle piante, che gli antichi vsarono di mettere nelle ghirlande il frutto dell'Oxiacantha. Il che fa non picciolo inditio, che sia la Bagaia la vera Oxiacantha: imperoche il suo frutto, ilqual dura in su la pianta fino à mezo il verno, è di sorte liscio, lucido, & rosso, che del tutto si rassomiglia al corallo. Il che nelle ghirlande molto veramente doueua aggradire. Et imperò diremo il Crespino essere altro che l'Oxiacantha, & non essere stato per mio parere in consideratione alcuna appresso gli antichi scrittori.

Opinione d'alcuni non esser vera.

Quantunque non manchino calunniatori, che contradicono alla nostra opinione; dicendo che Theophrasto scriue, che l'Oxiacantha sia sempre verde, ne mai perde le foglie, & che le sue spine sono simili à quelle de i Cedri. I quali argomenti per mio parere non sono di tanto valore, che non si possino ageuolmente confutare. Imperoche, come si vede appresso à Theophrasto al XV. capo del primo libro della historia delle piante, che piglia egli errore in dire che la Tilia, & il Tamarigio hanno sempre, & in perpetuo le frondi verdi, & al XVI. capo del terzo libro, che il Souero, ouer subero non sia sempre verde, & che li cascano le foglie, contra quello che se ne vede: cosi dirò io, che habbi preso egli errore nell'Oxiacantha, se gia non vogliamo dire, che in questo capitolo, come in molti altri luoghi, vi sieno di molte mende, & scorrettioni. Et che ciò sia il vero, ne fa (per quanto io ne intenda) testimonio Plinio. Il quale trascriuendo le piante, che sempre verdeggiano da Theophrasto al XXI. capo del XVI. libro, non fa iui mentione alcuna dell'Oxiacantha, ne manco della Tilia. Il che fa manifesto argomento, che Plinio nel suo Theophrasto non ritrouasse altrimenti queste due piante. Ma non mancano anchora alcuni essemplari di Theophrasto, ne i quali non si legge [illegible]*. Appo ciò se (come scriuono Dioscoride, & Galeno) l'Oxiacantha è del tutto simile al pero faluatico, (come contendono costoro) non dirò io adunque se non che la non conserui altrimenti le foglie, poscia che il pero faluatico le perde. Quanto poi spetta alla obiettione delle spine: se si essamineranno le parole di Theophrasto piu diligentemente, che non fanno costoro, si ritrouerà, che non affermano cosa veruna in loro fauore. Imperò che trattando Theophrasto delle Mele Mediche chiamate Cedri da noi, & descriuendo le spine dell'albero, lo disse con queste parole;* [illegible]*. cioè, Le spine sono come quelle del Pero, & dell'Oxiacantha. Ma essendo che il Pero domestico non ha spina veruna, bisogna adunque dire, che egli intese del pero faluatico. Ma quanto sieno differenti le spine de i peri faluatichi da quelle de i Cedri, lo lascio nel giudicio di coloro, che possono conoscere, & vedere queste differenze senza mettersi gl'occhiali. Il perche mi pare, che le parole di Theophrasto altro non voglino esprimere, se non che i Cedri sono spinosi, come sono anchora il pero faluatico, & la Oxiacantha. Et non che le spine del Cedro sieno simili à quelle delle sudette piante, come assai strambamente vanno interpretando costoro. Vltimamente che le bacche della nostra Oxiacantha sieno dolci, come va contendendo uno di questi sciamoniti, & che però non solamente non sono astringenti, ma aperitiue; & molto idonee per prouocare i mestrui, voglio lasciarlo giudicare à coloro, che non hanno la bocca amara, come hanno costoro, ma un gusto netto, & sincero; senza alcuna infettione.*

Crespino descritto, & sue virtù.

E' adunque il CRESPINO *vna pianta, che cresce su da terra con folti farmenti, ò vogliamo dire bacchette, come fanno anchora i noccivoli faluatichi, tutte dall'alto al basso armate di certe acutissime spine, lunghe, piane, & bianche, che vi nascono (come dicemmo di sopra) à tre à tre in ciascun luogo, oue spuntano fuori. La scorza de i bastoni è bianca, liscia, & sottile: sotto la quale è la materia del legno, gialla, & fragile, & fongosa. Ha assai radici, di colore molto giallo: lequali sparge nella prima superficie della terra. Le frondi produce quasi simili à quelle de Melagrani, ma sono piu sottili, piu larghette, & piu mozze nella cima, in ogni parte per intorno cinte di minutissime spine. Produce il fiore nel principio di Maggio, giallo, in grappoletti, quasi come fa l'vua, di soauissimo odore: da cui si generano poscia gli acini lunghetti, liquali nel maturarsi diuentano rossi, fiammeggianti, simili alle granella de i melagrani, ma non sono cosi grossi, di sapore acetoso, & stiz-*

tico,

CRESPINO.

tico. Di questi se ne fa vino, & lo chiamano (quantunque non legitimamente) vino di Berbero : ilquale è veramente assai piu brusco, che non è quello de melagrani acetosi. Dassi nelle maligne, & acutissime febbri : percioche mescolato con giulebbo violato, non solamente spegne marauigliosamente la sete, & l'arsura della bocca : ma prohibisce, che i vapori maligni, & velenosi non così ageuolmente corrano al cuore, & occupino il ceruello. Dassi parimente ne i flussi stomachali, & vomiti cholerici, & nella disenteria. Ristagna tanto beuuto, quanto applicato, i flussi de mestrui. Ammazza i vermini, & massime quando si bee con acqua d'abrotano, ò di gramigna, & vn poco di zucchero. Conferisce allo sputo del sangue : ferma i denti smossi, lauandosene la bocca : consolida le gengiue, & risolue gargarizato, le infiammagioni delle fauci, & dell'vuola, & prohibisce con la stitticità sua il flusso, che vi discende. Consolida le ferite fresche, & disecca le vlcere vecchie : nuoce nondimeno à gli stomachi frigidi, & à gli stretti di petto. Dassi anchora con giouamẽto alle infiammagioni del fegato : ristagna le lagrime, & i flussi delli occhi incorporato con acqua rosa, & tutia, & messone vna gocciola, ò due per volta nelli anguli delli occhi, che patiscono. Oltre à ciò, dache pur l'Acuta spina

Vna spina, & suo vso.

VVA SPINA.

m'ha tirato à dire delle piante spinose, dico, che così come non ritrouo alcuno de gli antichi, che habbia del Crespino fatto mentione, non ritrouo parimente chi faccia mentione alcuna di quella altra breue, & pure spinosa pianta, chiamata da chi VVA SPINA, *da chi Vua marina, & da chi Vua crespina. Dico adunque, che questa è vna pianta ouero arboscello picciolo, & fruticoso, con foglie d'Apio, ouero d'Oxiacantha, i cui rami, & virgulti biancheggiano, & sono per tutto spinosi. Trouasene di domestica, & di saluatica. Fa i fiori bianchi così l'una come l'altra, ouero che nel verde porporeggiano. Non fa altrimenti le sue bacche in grappoli, ma separatamente. Queste sono tonde, & pelose & massimamente le saluatiche. Sono piene d'un succhio vinoso, & brusco mentre che sono acerbe, & del tutto simile all'agresto. Sono auanti che si maturino verdi: ma maturandosi mutano insiememente il colore & il sapore. Imperoche diuentano giallette, & dolci: hanno nel uentre alcuni piccioli siocini, ma fragili molto, & teneri, di modo che si mangiano insieme con il frutto. Colgonsi per l'uso de i cibi auanti che si maturino. Imperò che mature non hanno nell'intingoli, & ne i cibi gratia veruna. Sono di natura frigide, & secche, & astringenti, & vsansi in cucina in luogo d'agresto. Dassi*

l'Vua

RIBES VVLGARE.

l'Vua ſpina verde utilmente, cotta nelle mineſtre, nelle febbri acute, & uniuerſalmente è molto amica delle donne grauide. Hammi queſta ridotto à memoria quella altra ſarmentoſa pianta taciuta da gli antichi, che produce le frondi uitiginee, quaſi di figura & grandezza di quelle del popolo bianco: & il frutto roßo, quando è ben maturo, in grappoletti, come fa il creſpino, i cui acini ſono tondi, poco maggiori delle granella del pepe, di ſapore bruſco, & dolce meſcolato. Le cui piante ſon fatte hoggi volgari ne i giardini per inteſtere le ſiepi, che compartono gli ambiti del terreno. Credonſi alcuni, che ſia queſto arbuſcello il Ribes de gli Arabi, ilche à me non corriſponde: percioche (ſecondo che ſcriue Serapione) è il RIBES *una pianta, che produce i viticci, ouero caprinoli, di colore che nel uerde roßeggia, & le frondi larghe, grandi, & tonde. Le quali note veramente non corriſpondono alla ſopradetta pianta: imperoche ne uiticci, ne tali frondi produce. Il frutto però è aßai ſimile al Ribes: percioche ſi ſente al guſto acetoſo, parimente & dolce, come dice eſſer Serapione quello del Ribes. Per il che ſi puo ragioneuolmente uſare in ſuo luogo, dandolo nelle acute febbri, nelle calidità dello ſtomaco, per la ſete, per la nauſea, per prouocare l'appetito, per riſtagnare i fluſſi choleri-*

Ribes uolgar deſcritto & ſua eſſam.

10

ci dello stomaco, & del corpo, per ispegnere il feruor del sangue, & per domare l'acutezza, & il furore della cholera. Et imperò sono da commendare quegli spetiali, che ne serbano per tali difetti il vino, d'anno per anno. Sono alcuni, che si credono esser questa pianta quella, che al VII. libro delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi, chiamò Galeno Vua d'orso, ma si dimostra non esser la verità: percioche dice l'istesso Galeno, che la pianta, che produce cotale vua, fa le frondi simili dell'arbuto. Il Bellonio nel suo libro delle piante resinifere vuole, che il Ribes di Serapione, sia una certa sua pianta, la quale dice hauere ritrouata nell'vltima cima del monte Libano con frondi simili alla Rombice, ma piu grandi, & non cosi appontate, dal mezo delle quali escono alcuni groppoletti tutti carichi di acini rossi, nel modo che esce uno acino solo dalle foglie del Rusco, dell'Hippoglosso, & del lauro Alessandrino. Ma non so, come ben possa io approuare qui la opinione del Bellonio, vedendo che questa sua pianta non ha quelle note, che si danno da Serapione al suo Ribes, per hauer foglie lunghe, & non tonde, non hauere i viticci, & essere una herba, & non uno albero. Scrisse dell'Oxiacantha Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. L'oxiacantha è di spetie simile al pero saluatico, & simile parimente nelle virtù sue: & simili sono anchora i frutti d'amendue, eccetto che quello del pero saluatico è del tutto assolutamente stitico, & acerbo, & quello dell'Oxiacanta, oltre alla stitticità sua, ha del sottile nelle sue parti con alquanto dell'incisiuo. Ma nelle fattezze sue non è il frutto dell'oxiacantha simile à quello del pero saluaticho, ma vguale à quel del mirto, rosso, & tenero, con i suoi noccioli dentro. Gioua tanto mangiato, quanto beuuto à tutti i flussi. Chiamano i Greci l'Acuta spina, ὀξυάκανθα: i Latini Acuta spina: gli Arabi Amirberis & Amyrbaris: gli Spagnoli Pirlitero, & Piliriteros: i Tedeschi Hagdorno: i Boemi Aloc. Il Crespino chiamano li spetiali Berbero. i Tedeschi Saurach, Saurdorat, & paiselber: i Boemi Drac, oueramente Distral: i Francesi Espine vinette. L'vua spina ouero Crespina ò spinella chiamano i Tedeschi Klosterbeer: i Boemi Chlupare yahodi: i Francesi Groiselir. Il Ribes volgare poi chiamano i Tedeschi S. Iohans treubla: i Boemi Vnipo S. Joana: i Francesi Groiselles d'outre mer.

Vua d'orso.

Oxiacantha scritta da Gal.

Nomi.

Del Rouo canino. Cap. CIIII.

IL ROVO canino è vno sterpo, che cresce in albero assai maggiore del rouo: le cui frondi sono assai piu larghe di quelle del mirto. Ha intorno a i rami salde, & ferme spine. Produce il fior bianco; & il frutto lunghetto, simile à i noccioli delle oliue, il qual nel maturarsi diuenta rosso, & ha di dentro una certa lanugine. Il frutto secco, & cotto nel uino, & beuutone la decottione, ristagna i flussi del corpo, ma bisogna trarne prima fuori quella sua lanugine, imperoche ella nuoce all'arteria del polmone.

Rouo canino, & sua essam.

IL ROVO canino à me non pare, che sia veramente quella spetie di rose saluatiche, che producono i suoi fiori quasi simili à quelle rose, che chiamano Moschette, & il frutto simile à quello de i rosai, quantunque minori: ne alcuna spetie di rose saluatiche, come si credono alcuni. Imperoche bastaua dire à Dioscorido, che fusse simile à i rosai: senza dire, che crescesse in albero assai maggiore del rouo, & che egli hauesse le frōdi assai maggiori del mirto; dal quale questo rosaio saluatico le ha molto differenti, & ha i frutti veramente di grā lunga piu grossi de i noccioli delle oliue. Nella qual credenza m'ha poscia fatto restar Plinio. percioche chiama particolarmente il rosaio saluatico Cynorrhodon, cio è, rosa canina, & non rouo canino, lodando marauigliosamente la radice per il morso de cani rabiosi al XLI. capo dell'VIII. libro. & parimente al II. del XXV. doue dice, che gli antichi intendeuano per la rosa canina solamente quelle spogne, che ui nascono suso. Et iscriuēdo poscia del Cynosbatói, cioè, Rouo canino, lo fece molto diuerso dal rosaio saluatico, come si uede al XIIII. cap. del XXIIII. libro, dicendo che il cinosbato fa le frondi, come la pianta del piede dell'huomo. Muouemi oltre a questo che non sia il rosaio saluatico il Rouo canino, l'historia che ne scrisse Theophrasto à XVIII. capitoli del III. lib. dell'historia delle piante, cosi dicendo. Il Rouo canino fa il frutto rosso, simile al melagrano: & di grandezza è mezano tra gli sterpi & gli alberi, prossimo al melagrano, le cui frondi sono simili à quelle del vitice. Il che dimostra esser non poca differenza tra'l Rouo canino, & le rose saluatiche: di cui fece poi egli particolare historia al VI. libro & capo, hauendo prima lungamente parlato delle domestiche, cosi dicendo. Gli arbuscelli delle rose saluatiche hanno i rami, & le frondi piu aspre, & piu ruuide delle domestiche, & i fiori meno coloriti, & meno odorati, ne sono cosi grandi, come i domestichi. Il che dimostra, che altra cosa sia il rosaio saluatico, il qual Chiamano Cynorrhodon, & altra cosa il Rouo canino, chiamato da Greci Cynosbatos. Et imperò erra manifestamente Marcello Vergilio Fiorentino, credendosi, che sieno vna cosa medesima; non accorgendosi quanto differamente l'vno dall'altro scriuesse Plinio suo familigliarissimo. Al che non hauēdo auertenza i venerandi Padri che hanno commentato l'antidotario di Mesue, dicono errando, che le rose saluatiche sono quella pianta, che chiamano i Greci Cynosbatos: & non ricordandosi, che Dioscoride disse, che il frutto del cinosbato è simile à i noccioli delle oliue, feceno il loro simile alle pere. Et di qui si puo conoscere, che vera notitia habbiano hauuto del Ruouo canino. Oltre à cio si ueda, che Dioscoride non dice, che habbi dentro da se il frutto del cinosbato alcun seme, di cui quel del rosaio saluatico è tutto pieno; ma che ha solamente vna certa lanugine. Prouasi maggiormente questo con l'authorità di Serapione, il quale scrisse del Rouo canino tra l'altre spetie de roui, & non tra le rose, per hauer egli molto ben saputo esser tra loro non poca differenza. Oltre à cio uedendo noi, che per la piu parte le rose saluatiche nel bianco porporeggiano, & il fiore del cinosbato sēpre biancheggia, non si puo legitimamente affermare, che la rosa saluatica sia il cinosbato. Per tutte adunque queste ragioni sarà chiaro à ciascuno, esser il cinosbato di gran lunga differente dal rosaio saluatico, & tanto piu, quanto io ritrouo esser scritto da Theophr. al IX. libro, & capo dell'historia delle piante, che nel ricorre il frutto del cinosbato bisogna voltare le spalle al uento, che spira, che altrimenti sarebbe non poco pericolo à gli occhi. Il che dimostra, che sia ricoperto di sottilissima lanugine, che leuata dal vēto, entri ne gli occhi. ma questo nō si vede mai per alcun tēpo sopra li frutti de rosai saluatichi.

Errore del Marcello, & de Frati commentatori di Mesue.

uatichi. Ma non ſò io come uada auſanando, colui, che ſcriue ne ſuoi pareri, che il rouo canino uada arrampicandoſi ſu per li alberi, come fa l'hedera, & lo ſmilace, in Abruzzo, & in Toſcana, auuenga che ſcriua Dioſcoride, che il Rouo canino è un frutice ſimile à un'albero: & Theophraſto, che è una pianta fra l'albero, & il frutice, quaſi grande come il melagrano. Scriſſe del Rouo canino Galeno al VII. delle facultà de ſemplici, coſi dicendo. Il frutto di queſta pianta è poco coſtrettiuo, ma le frondi mediocremente. & imperò il ſuo particolare uſo è nota à ciaſcuno. E' ueramente da guardarſi da queſto, per hauer egli dentro di ſe una ſpetie di lana, che offende la canna del polmone. Chiamano i Greci il Rouo Canino Κυνόσβατος: i Latini, Rubus caninus; gli Arabi Sent.

Rouo canino ſcritto da Gal.

Nomi.

Del Liguſtro. Cap. CV.

IL Liguſtro, è un albero, che produce intorno à i rami le frondi ſimili à quelle dell'oliuo, ma piu larghe, piu tenere, & piu uerdi: & i fiori bianchi, moſcoſi, & odorati. Il ſuo frutto è nero,

LIGVSTRO.

simile à quello del sambuco. Nasce l'eletissimo in Ascalone, & in Canopo. Sono le frondi costrettiue: & imperò giouano masticate alle vlcere della bocca: & impiastrate, giouano à i carboni, & alle calidissime infiammagioni. Mettesi la decottione loro utilmente in su le cotture del fuoco. Trite, & infuse nel succo dell'herba lanaria, fanno i capelli rossi. Il fiore pesto, & messo con aceto in su la fronte, mitiga il dolore del capo. L'vnguento ligustrino, che li fa d'esso, meschiato con cose calde, scalda, & mollifica i nerui.

Ligustro, & sua essam.

CHIAMIAMO noi in Toscana il Ligustro, Guistrico, altri lo chiamano Olinetta, altri Olinella, & altri Chambrosiene. Nasce abondantemente per le siepi lungo alle publiche strade in ogni luogo d'Italia: & fiorisce nella fine della primauera, & nel principio della state, d'un fiore bianco, & moscoso, di soaue odore, quantunque colto subito si guasti. Da questo nascono i frutti, cio è le bacche, à modo di racemo piramidale, che tutte insieme si toccano, nere, liscie, & rilucenti: al gusto amare, dispiaceuoli, & piene di porporeo humore. Restano queste in su l'albero fresche quasi tutto il verno, per cibo delli vccelli, & massimamente de tordi, & de merli. Sono le sue foglie simili à quelle delle oliue, ma piu larghette, & piu verdi, & al gusto costrettiue. Fa le sue verghe assai arrendeuoli, se ben sono salde, & forti, delle quali se ne fanno le gabbie per li augelli, & per castigar i caualli. Sono alcuni, che credono, che queste bacche sieno quelli che Vergilio chiama Vacinij. ma per mio giudicio s'ingannano, come parimente parmi ingannarsi il Fuchsio: il quale si crede, che i vacinij sieno le more de roui. Imperoche si conosce per diuerse ragioni, che li vacinij sono fiori, & non frutti. Leggesi oltre à ciò ne i nomi delle piante, che si tengono essere stati aggiunti in Dioscoride, che i Romani chiamarono il hiacintho vacinio. Dal che si puo credere, che il uacinio appresso Vergilio non sia altro che'l hiacintho. Ne però è da marauigliarsi, che Virgilio dicesse, che il uacinio fusse di color nero: imperoche il color porporeo di cui splende il hiacintho, molti lo chiamano nero. Onde diceua Vergilio.

Opinioni del Vacinio.

Errore del Fuchsio.

Neri sono i vacinij, & le viole.

Come parimente dimostra li vacinij esser fiori, & non frutti; per mettergli egli con li fiori, à cui anchora sempre li rassomiglia, & non à i frutti. Onde diceua nella Bucolica.

Alba ligustra cadunt, uacinia nigra leguntur. *Et piu auanti nell'vltima egloga.*

Mollia luteola pingit vacinia caltha.

Errore di Marcello.

Ne manco mi piace l'opinione di Marcello, il qual vuole, che l'iride fusse il Vacinio de gli antichi, per alcune sue ragioni di poco valore. Stimano alcuni, che sia il Ligustro una certa spetie di vilucchio, che per le siepi s'auuolge à gli sterpi, & che produce i suoi fiori bianchi, simili à campanelle, la qual credo io esser lo smilace liscio. Nella quale opinione si lasciò, tirare Seruio grammatico cōmentatore di Virgilio, poco veramēte curioso di uederne la vera historia appresso à Plinio, ò altro autētico autore. Altri sono stati, che s'hanno creduto, che sia il Ligustro il caprifoglio de gli Arabici: ilquale altro nō è che la pixacantha di Dioscoride, & non il periclimeno, come si pensa il Ruellio. Ma ancho costoro si sono di gran lunga ingannati: come parimente s'ingannano alcuni, che fanno gran professione di Semplicisti, uolendo eglino, che il Ligustro, & il Cipros di Dioscoride sieno due diuerse piante. Il che si sforzano di prouare con tanto friuoli argumenti cauati da Plinio, che piu presto concludono contra di loro, che altrimenti. Puossi veramente dire, che sieno ciechi coloro, che non discernono che il Ligustro, di cui è qui l'imagine, sia il Cipros de i Greci; Imperoche il Ligustro produce à torno à i rami le foglie, come quelle dell'oliuo, & alquāto piu larghe, meno dure, & piu uerdi, al gusto costrettiue, & i fiori bianchi, moscosi, & odorati. Appo ciò produce le sue bacche nere, come sono quelle del Sambuco, tutte note date al suo Cipros da Dioscoride. Oltre di ciò se si essamineranno le uirtù del Ligustro, credo che non si ritrouerà Medico così inesperto, & ignorante, che non conosca, che habbi tutte quelle facultà, che al suo Cipros assegna Dioscoride, & Galeno. Ma parmi bene che sia da perdonare à costoro, poscia che hanno posto tutto l'ingegno loro solamente in riconoscere le piante, & non in esaminare le virtù loro. Ma vegghino pure questi tali come possino afficurare la loro opinione con allegar Plinio in suo fauore: essendo cosa manifesta, che Plinio al X. capo del XXIIII. libro scriue affermatiuamente, che il Ligustro è quella pianta istessa, che in Oriente si chiama Cipros: & questo mi par che possa bastare per aprir loro li occhi. Fassi de i fiori del Ligustro vno olio macerandoueli dentro al sole la state, lodato molto per le infiammagioni delle ferite, et gioua parimente al dolore del capo causato da uapori cholerici. L'acqua lambiccata de i fiori, oltre all'essere odorata, conferisce à tutti quei mali in cui si ricercano medicamenti che refrigerano, & costringono, & però gioua beuuta al vomito, alla disenteria, & à tutti gl'altri flussi di corpo, & à tutti quelli delle donne, così bianchi, come rossi, tanto beuuta quanto applicata dentro nella natura. Dassi la medesima à bere à gli sputi del sangue, & messa nelli occhi probibisce il flusso, & le lagrime, & massimamente aggiuntoui un poco di tutia preparata. Scrissene del Ligustro Galeno al VII. delle facultà de semplici, così dicendo. Sono del Ligustro in vso le frondi, & le cime tenere, & sono di natura miste tanto nelle facultà, quanto nelle qualità loro. imperoche hanno un certo che di digestiuo insieme con una sustanza acquosa, poco calda: & hanno un certo che di costrettiuo da vna loro sostanza frigida, & terrestre. Per il che sono alcuni, che fanno bagno della loro decottione alle cotture del fuoco Et oltre a ciò, l'vsano anchora contra le molto calde infiammagioni, & parimente contra i carboni. percioche diseccano senza molestia, & mordacità alcuna. Giouano medesimamente, masticate alle vlcere, che nascono per se stesse in bocca, & à quelle che pur in bocca nascono à i fanciulli. Chiamano i Greci il Ligustro, Κύπρος: i Latini Ligustrum: gli Arabi Kenne, Henne, & Hanne: li spetiali Alcanna: i Tedeschi Rheinuueiden, Beynhoeltzlin, & Mondholtz: li Spagnoli Alfena, & Albena: i Francesi Dutroesne.

Errore di Seruio.

Errore di alcuni.

Olio da Ligustro.

Acqua di fiori di Ligustro.

Ligustro scritto da Gal.

Nomi.

Della Phillirea. Cap. CVI.

LA PHILLIREA è vno albero della grandezza del ligustro, & produce le frondi anch'essa simili à quelle dell'oliuo, benche piu larghe, & piu nere. Fa il frutto simile al lentisco, nero, dolcigno, & grappoloso. Nasce in luoghi aspri. Le frondi sono costrettiue, & cosi vtili, come quelle dell'oliuo saluatico, oue sia di bisogno di costrignere. Vagliono, masticate, alle vlcere della bocca, ouero lauandosene con la loro decottione. Prouocano, beuute, l'orina, & parimente i mestrui.

PHILLIREA.

HANNOSI

MAHALEB.

Phillirea, & sua essam.
Errore de gli interpreti di Dioscoride.
Tilia scritta da Theophrasto.

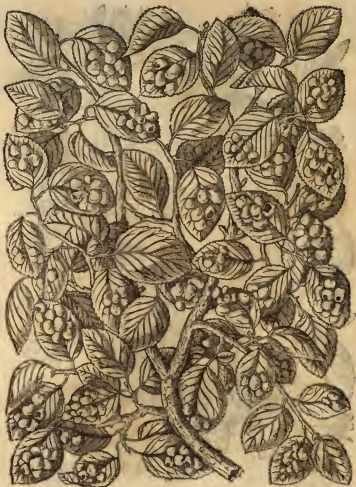
HANNOSI creduto tutti i moderni interpreti di Dioscoride, cioè Hermolao, il Ruellio, & Marcello Fiorentino, che la Phillirea qui scritta da Dioscoride, sia veramente quell'albero, che si chiama Tilia, ingannati dalla conformità del nome. imperoche la tilia nella lingua Greca si chiama philyra, & non phillyrea. Il che non hauendo alcuno di questi cosi dotti huomini saputo discernere, seguitando le vestigie l'uno dell'altro, hanno nelle lor Latine interpretationi chiamato la phillirea tilia. Il che ha poi fatto credere à molti, che Dioscoride non la conoscesse, per esser in ogni sua parte la Phillirea differente dalla tilia. Il che dimostra, che questi tali interpreti, oltre all'hauere errato nella traduttione, non habbiano conosciuto qual si sia la vera Tilia: percioche se di questo hauessero hauuto cognitione, haurebbono facilmente conosciuto il loro manifesto errore. Della Philyra, cioè della vera Tilia, scrisse Theophrasto al decimo capo del quarto libro, cosi dicendo. Nelle spetie della Tilia è il maschio, & la femina. ma sono differenti tra loro non solamente nella materia del legno, ma nella forma di tutto il corpo: senza che l'una è fruttifera, & l'altra sterile. Imperoche la materia del maschio è dura, nodosa, gialla, & densa: & quella della femina è piu

bianca,

TILIA FEMINA. 3

bianca. La corteccia del maschio è piu grossa, & leuata è cosi dura, che non si lascia piegare: quella della femina è piu bianca, piu trattabile, piu arrendeuole, & ancho piu odorata: & però d'essa se ne fanno ceste. Il maschio è sterile, ne produce alcun fiore: ma la femina produce fiori, & frutti. Il fiore serrato nel suo bottone, oltre al picciuolo della fronde, prodotto per suo futuro ligame, pende legato da vno altro picciuolo, & restasene uerde fin tanto, che sta chiuso, ma poi aprendosi gialleggia: fiorisce insieme con gli alberi domestichi. Il frutto è lunghetto, ritondo, della grandezza d'una faua, simile à gli acini dell'hedera, & diuiso in cinque spicchi, come cinque rileuati neruetti: iquali con l'estremità loro tutti concorrono in vna punta. Veggonsi questi nel maggiore molto ben distinti, imperoche il minore è piu confuso. Rompendosi il maggiore, ne salta fuori il seme, picciolo, come è quello dell'atriplice. Le frondi, & parimente la corteccia sono al gusto dolci, & soaui. Le foglie hanno forma d'hedera, se non che nel ritondarsi diuentano piu appuntate; & quantunque appresso al picciuolo sieno elle piu inarcate; nondimeno dal mezo inanzi si slungano, & fannosi piu appuntate, dentate, & leggiermente crespe per intorno. Il legno ha poca midolla, non molto piu tenera del legno, per esser

fer

TILIA MASCHIO.

ser anchor egli molle. Tutte queste note ne dette dell'una, & dell'altra Tilia Theophrasto, le quali tutte si veggono compiutamente nelle nostre, di cui sono qui i veri ritratti. Ma non già (secondo il parer mio) si ritrouano nella Phillirea di Dioscoride. imperoche questa produce frondi d'oliuo, & quella d'hedera: questa fa il frutto simile al lentisco, ilquale è di minuto granello, rossigno, simile alla saggina; & quella lo produce di quantità d'una faua, verde, & compartito à spicchi da cinque neruetti, con il suo seme di dentro, simile à quello d'atriplice. Il che dimostra apertamente la differenza loro. Conferma poscia questo, la procerità della pianta della nostra volgar Tilia, & l'ampiezza, che in largo occupano i suoi folti rami: perciòche la Phillirea di Dioscoride è picciolo arbuscello simile al Ligustro. Et se ben Plinio dice, che la Tilia è albero assai basso, essendo à sensi nostri l'esperimento à lui del tutto contrario, è da pensare, che ingannatosi anchora egli nelle conformità del uocabolo, confondesse la scrittura di Theophrasto, da cui tolse l'historia, con quella di Dioscoride. Il che mi fa poscia credere il uedere, che dà egli à una spetie sola, cioè alla nostra volgare, all'VIII. capo del XXIIII. libro, le virtù istesse, che attribuì Dioscoride alla Phillirea, oltre à molte altre, che sono proprie di

Errore di Plin.

10

quella

quella, come ha fatto poſcia ſeguitando il Ruellio. E adunque la Phillirea vno albero diuerſo molto dalla Tilia: & ſe ben la imagine, che qui è poſta per la Phillirea par che non poco ſi conuenga con la ſua hiſtoria, non però ardiſco io d'affermare, che ſia la vera, ſolamente per uedere che le ſue bacche non ſono dolcigne. il che fa che non mi poſſa in modo veruno accordare con coloro, che uogliono che il noſtro liguſtro ſia la Phillirea, eſſendo le ſue bacche amare, & auſtere. Serapione traſcriuendo da Dioſcoride, chiama la Phillirea MAHABEB: *Ma la pianta la quale chiamano alcuni moderni Mahaleb; & le cui animelle de i noccioli vſano i profumieri per i ſaponetti odoriferi, & per altre loro compoſitioni, non mi pare che corriſponda all'hiſtoria, che della Phillirea ſcriſſe Dioſcoride. Percioche la Phillirea di Dioſcoride fa le foglie di oliuo, ma piu larghe, & le bacche in grappoletti. le quali note ſi veggono aſſai diuerſe nel Mahaleb, di cui è qui la figura. Ma ſe ben non mi piace d'affermare, che ſia queſta pianta la Phillirea, non mancano però argumenti; ne ragioni, che m'inducono à credere, che ſia ella il vero & legitimo Mahaleb, di cui ſcriſſero li Arabi, per uedere io appreſſo alli Autori citati nell'iſteſſo capitolo da Serapione, che il lor Mahaleb è non poco nelle facultà ſue differente dalla Phillirea. Imperoche queſta (come ſcriue Dioſcoride) è coſtrettiua, & ſimile all'oliuo ſaluatico, & quello come ſcriue Serapione, con il teſtimonio di Aben Meſue, & di Raſis, ſcalda, & mollifica, il che fanno manifeſtamente le animelle del Mahaleb, che s'vſa: vedendoſi che mollificano la ruuidezza della pelle, & le durezze anchora, fregandoſene ſpeſſo. Il perche non credo che errarebbe chi diceſſe, che la pianta del Mahaleb, di cui è qui l'imagine, fuſſe quella di cui intendono li Arabi. Ma è ben vero ch'io mi accorgo in tanto, che Serapione habbi non poco errato in queſto luogo, per hauer egli creduto, che la Phillirea di Dioſcoride non fuſſe altro, che il Mahaleb delli Arabi. Ha il Mahaleb (come ſcriue Auicenna) virtù aſterſiua, & aſſottiglia, riſolue, & mitiga i dolori, & però ſi vnge vtilmente ne i dolori del doſſo, & de i lombi: Beuuto con acqua melata, uale alla ſincopi. Daſſi parimente ne i dolori colici, & renali cauſati dalle pietre che ui naſcono. Caccia beuuto i vermini del corpo, & prouoca l'orina. Le quali virtù non dubitiamo, che non ſi ritrouino nell'animelle del Mahaleb, che uſano i profumieri. La pianta di cui è qui la figura, mi fu primamente mandata dal Dottiſſimo Signor Iacomo Antonio Cortuſo gentilhomo Padouano, & di poi da M. Franceſco Calzolari Veroneſe ſpetiale alla campana d'oro, amendue eccellentiſſimi ſempliciſti. Credeſi Adamo Lonicero nel ſuo libro dell'hiſtoria delle piante che non ſia differenza alcuna tra la Phillirea, & il Liguſtro; & vuole egli ad ogni modo che ſia il capo della Phillirea ſtato aggiunto in Dioſcoride. Ma conoſceſi prima manifeſtamente il ſuo errore, per uederſi, che la deſcrittione della Phillirea ſia non poco differente dal Liguſtro, quale chiamano i Greci Cypros: & poi per ritrouarſi il capo della Phillirea non ſolamente in tutti i libri Greci di Dioſcoride, ma anchora in Oribaſio, in Paolo Egineta, & in Serapione. Conſolida la ſcorza della vera Tilia maſticata, & poſcia impiaſtrata, le ferite freſche: & le frondi trite riſoluono le infiammagioni de i piedi, & l'humore, che ne diſtilla quando la s'intacca fino al midollo, fa rinaſcere i capelli, & prohibiſce, che gli altri non caſchino. Chiamano i Greci la Phillirea: φιλυρέα, i Latini Phillyrea: gli Arabi Mahaleb. La Tilia chiamano i Greci φιλύρα: i Latini Tilia: i Tedeſchi Linden.*

Phillirea, & ſua hiſt.

Errore del Lonicero.

Tilia, & ſue uirtù.

Nomi.

Del Ciſto. Cap. CVII.

NASCE il Ciſto, il qual chiamano alcuni citharo, ouero ciſſaro, in luoghi ſaſſoſi: & è vno arbuſcello ramoſo, fronduto, non molto grande. Produce le frondi tonde, acerbe, & peloſe. Il maſchio fa i fiori ſimili al melagrano, & la femina bianchi. Ha uirtù coſtrettiua: & imperò i ſuoi fiori prima peſti, & poſcia beuuti due volte il giorno il vino auſtero, vagliono ne i fluſſi diſenterici. Fermano, applicati in forma di linimento, le vlcere che uanno ſerpendo: & meſchiati con cera, cõ feriſcono alle cotture del fuoco, & all'vlcere vecchie.

Dell'Hipociſto. Cap. CVIII.

LO Hipociſto, il quale chiamano alcuni Robethro, ouero citino, naſce appreſſo alle radici del ciſto, & raſſimigliaſi al fiore del melagrano. Trouanſene tre ſpetie, diſtinte da tre diuerſi colori, cioè roſſo, verde, & bianco. Coglieſene il ſucco, come dell'acacia. Sono alcuni, che tolto l'hipociſto ſecco, & peſto, l'infondono nell'acqua, & poſcia lo cuocono, & fanno tutto quello, che ſi fa con il licio. Tanto è valoroſo l'hipociſto, quanto l'acacia: ma maggiormente coſtringe, & diſecca. Beuuto, & meſſo ne criſteri, riſtagna i fluſſi ſtomacali, & diſenterici: gioua à gli ſputi del ſangue, & à i fluſſi delle donne.

NASCONO il Ciſto, & l'Hipociſto in piu luoghi di Toſcana, ma copioſo ſi ritroua ne piu aſpri, & ſaſſoſi luoghi dell'Apennino. E il Ciſto di due ſpetie, Maſchio cio è, & femina. E piccola pianta, ouero arboſcello, ma ramoſo, & con aſſai foglie, & naſce in luoghi aridi, & ſaſſoſi. Il Maſchio produce le foglie, tonde, creſpe, peloſe, bianchiccie, & acerbe. I fiori del maſchio ſono roſſi, come quelli de i melagrani: Ma quello della femina è bianco, & piccolo, & le ſue foglie ſono lunghe come quelle della ſaluia, & però da i villani di Padouana non ſi chiama altrimenti che ſaluia ſaluatica. L'HIPPOCISTO *poi non ſolamente naſce appreſſo terra dalle radici dell'vno, & dell'altro Ciſto, ma naſce anchora dalle radici del Ladano ſimile à i fiori de melagrani, ma molto piu alla ſommità dell'Orobanche. Peſtaſi freſco, & cauaſene il ſucchio, & ſeccaſi al ſole, & ſerbaſi per diuerſi medicamenti. Ha uirtù di ſeccare & coſtringere valoroſamente. Et imperò dourebbero veramente i buoni ſpetiali fare ogni fatica, & vſare ogni diligenza, di farſi portare ò di Toſcana, ò d'altri luoghi l'uno, & l'altro: imperoche ſenza il vero Hipociſto non ſi può comporre la theriaca, ne altri aſſai medicamenti neceſſarij all'uſo cotidiano della medicina. Queſto, che volgarmente è in uſo, è ue-*

Ciſto, & hipociſto, & loro eſſamin.

CISTO MASCHIO.

Hipocisto contrafatto, & suoi succedanei.

ramente vna mistura contrafatta del succo spessito al Sole di quella radice, che noi chiamiamo in Toscana saßefrica, ouero barba di becco, & Dioscoride chiama tragopogono. Et è nato questo manifesto errore, imperoche gli Arabi chiamano il cisto barba di becco. Et di qui viene, che coloro, che fanno il commune Hipocisto delle spetiarie, credendosi, che la barba di becco sopradetta sia quella, di cui intendono gli Arabi, ne spremono il succo, & poscia lo condensano al Sole, & cosi ingannano parimente se stessi, & poscia tutti coloro, che l'usano. Il Fuchsio, quantunque sia nella facultà de semplici de i primi de i nostri tempi, nel suo libro delle compositioni de i medicamenti ultimamente aumentato, & riuisto da lui, nondimeno nell'eßaminare i medicamenti, che entrano per fare i trocisci di succino, crede per certo, & non senza grande errore (saluando la sua pace) che l'hipocisto sia vn fongo, essendo però noto à ciascuno, che medio cremente si diletti di questa facultà, che l'hipocisto non è altrimenti fongo, ma un certo germine molto simile all'orobanche, ilquale esce da terra dalle istesse radici del cisto rosseggiante, come i fiori del melagrano, come si vede nella figura posta da noi in questo luogo. In cambio del quale sarebbe asiai manco male usare l'acacia, quando pure anchora ella ci si portasse

10

CISTO FEMINA.

taſi e ſincera: imperoche coſi ritrouo ſcritto qui da Dioſcoride, & parimente da Galeno ne i ſuccedanei. Puoſſi anchora, mancando l'Hipociſto uero, prendere in ſuo luogo il ſucco de balauſti, come ſi vede in queſto capitolo del melagrano.

Ciſto, & hippociſto ſcritto da Gal.

Fece del Ciſto mentione Galeno al VII. delle facultà de ſemplici, coſi dicendo. Il Ciſto, ouero Ciſtaro, è uno arbuſcello, & al guſto, & in ogni ſua particolare operatione coſtrettiuo. Nientedimeno le frondi, & i germini teneri, peſti, & applicati, ſono coſi diſeccatiui, & coſtrettiui, che poſſono conſolidare aſſai bene le ferite. I fiori ſono piu valoroſi, di modo che beuuti con vino ſanano i fluſſi diſenterici, & le debolezze, l'humidità, & i fluſſi ſtomachali. Sanano impiaſtrati, le ulcere putride. E la virtù loro ueramente non poco coſtrettiua, di modo che ſi poſſono mettere nel ſecondo ordine. Non è il ciſto coſi frigido, che non habbia però un certo tepido calore. Quello, che chiamano Hipociſto, è molto piu coſtrettiuo, che non ſono le frondi. & imperò è ualoroſiſſimo rimedio à tutti i fluſſi, come dello ſputo del ſangue, de
10 *meſtrui delle donne, dello ſtomaco, & della diſenteria. Corrobora, & conforta tutte le membra del corpo debilitate per troppa humidità, & imperò ſi mette egli utilmente nelle epithime ſtomachali, & del fegato: ne per altro ſi mette nella*

HIPPOCISTO.

Nomi. *theriaca, se non perche fortifichi, & corroberi i corpi. Chiamano i Greci il Cisto, Κίσθος, Κίσθαρος, Κισσάριον: i Latini Cistus: gli Arabi Kaniet, Alteis, & Lhaicalthis: gli Spagnoli Cerguacos. L'hipocisto chiamano i Greci Ὑποκιστίς: i Latini Hypocistis: gli Arabi Taratith: li Spagnoli Pultegras.*

Del Ladano. Cap. CIX.

E VNA altra spetie di cisto, ilqual chiamano alcuni Ladano, che cresce in arbuscello, simile al cisto: ma produce le frondi piu lunghe, & piu nere: lequali hanno sopra di loro, nel tempo della primauera, vna certa grassezza. Sono costrettiue, & fanno tutti gli effetti del cisto. Fassi di questo il Ladano: imperoche pascendosi delle sue frondi i becchi, & le capre, si gli attacca quella tenace grassezza alle barbe, & al vello delle coscie, & cosi se la riportano, & gliela pettinano poscia 10

LADANO.

no poscia i pastori, & liquefannola, & colanla, come si fa co'l mele: fannone poi pastelli, & la ripongono. Sono alcuni altri, che tirando, & sbattendo certe funi sopra à questi arbuscelli, raschiano poi la grassezza, che ui s'appicca, & fannone pastelli, & così poscia la serbano. Lodasi per il migliore quel ladano, che è odorato, uerdeggiante, trattabile, grasso, non arenoso, non sordido, ragioso, come è quello, che nasce in Cipro. Il manco stimato, & il manco buono è quello di Libia, & d'Arabia. Ha il ladano uirtù di scaldare, di costrignere, mollificare, & aprire. Meschiato con uino, mirrha, & olio di mirto, prohibisce il cascare de i capelli. Vnto con uino, spegne le macchie delle cicatrici, & abbellisce la pelle: Distillasi con acqua melata, ouero con olio rosado nelle orecchie, che dogliono. Applicato in profumo, tira fuori le secondine: & messo ne i pessoli, mollifica le durezze della madrice. Mettesi utilmente nelle medicine mitigatiue de i dolori, & parimente della tosse, & ne gli empiastri mollificatiui. Beuuto con uino uecchio ristagna il corpo, & 10 prouoca l'orina.

Di cotale opinione ritruouo essere stato anchora Plinio, scriuendo anchora egli al III. capo del XII. libro, che di tutte le regioni del mondo solo l'India produca l'Ebeno: & questo non tutta, ma che nasca solo in una picciola parte di quella. Herodoto poscia tiene, che nasca solo in Ethiopia: non facendo di quel d'India mentione alcuna. Ma vedesi per la scrittura di Dioscoride, che nasce veramente in amendue queste regioni. In India ne fanno le statue de gli Idoli, & i bastoni regali. Fannone parimente tazze da bere: percioche credono esser l'Ebeno valorosissimo contra alle malie, & fatture. Et imperò non è marauiglia, se così si vende caro quello, che si porta in Italia, essendo così anchora stimato ne luoghi, che lo producono. Il primo, che delle Indie il trasportasse à Roma, fu Pompeo magno nel triompho di Mithridate. E' l'Ebeno di materia densissimo: & imperò quantunque secco di molti anni, messo nell'acqua, se ne va al fondo. E à tempi nostri notissimo il secco in Italia, per ritrouarsene appresso à coloro, che fanno i pettini per la testa, infinitissimi tronchi, & similmente appresso à coloro, che fanno le corone de pater nostri. Pausania, doue nel primo libro descriue la Grecia, scrisse dell'Ebeno in questo modo: V'di gia un Cipriotto, huomo veramente molto perito nella facultà dell'herbe, & del lor vso per medicare, il qual diceua, che l'Ebeno non produce foglie ne frutto, immo non haueua stipite ne rami sopra terra, nel conspetto del Sole, ma esser solamente radici sotto terra, le quali cauano gl'Ethiopi, & massimamente quelli che sanno il luogo oue si possino ritrouare. Il che se ben forse à molti parrà cosa fauolosa, io crederò questo molto più ageuolmente, che non crederò all'Anguillari, il qual vuole, che l'Anagiri minore, il quale chiamano gl'habitatori della valle Anania Egbelo, confidato nella similitudine del vocabulo, sia l'Ebeno della seconda spetie scritto da Theophrasto, non accorgendosi che l'Egbelo è una pianta puzzolente: & che scriuono Theophrasto & Plinio, che questo Ebeno minore non nasce altroue che in India, doue è disparso per tutto il Paese. Appo ciò l'Ebeno che si porta à noi sia il vero, parmi che ui sia un poco da dubitare, se vogliamo credere à Dioscoride. Il qual dice che brusciandosi l'Ebeno sopra i carboni spira di giocondo odore. Il che non si ritroua nell'Ebeno, che sì ci porta. Nondimeno corrispondendoui tutte l'altre note, & vedendo che Theophrasto, & Plinio non scriuono in luogo veruno che l'Ebeno sia odorato: non mi par di douere affermare, se non che questo che habbiamo noi in vso sia il uero, & legitimo Ebeno. Scrisse delle virtù sue Plinio al XI. capo del XXIIII. libro, così dicendo. Non lascierò per miracolo di dire, che la limatura dell'Ebeno gioua marauigliosamente à gli occhi. Il legno fregato in su la pietra d'arrotare; fino che si faccia sottilissima poluere, incorporato poscia con sapa, leua uia le albugini: & mescolato con mele conferisce alla tosse. Fece dell'Ebeno memoria Galeno al VI. delle facultà de semplici, così dicendo. L'Ebeno è di quei legni, che triti, si dissoluono nell'acqua. E composto di sottili parti, & ha virtù astersiua, & calida. & impero si crede, che toglie uia quelle macchie, che offuscano la pupilla de gli occhi: & mettesi in molti altri modi cementi pur de gli occhi, che si fanno per le vlcere, & per le pustole, che ui nascono. Hanno stimato alcuni, che il legno, che sì ci porta dalle Indie, chiamato da chi GVAIACO, de chi Guaiacane, & da chi Legno Santo, di cui è l'vso per la cura del mal Francese, sia anchora egli una spetie d'ebeno. Il che veramente non so ne reprobare, ne affermare; per non ritrouare alcuno de gli antichi scrittori, che ne dica, che frondi, che fiori, & che frutto produca l'ebeno. Ma è ben vero che dall'essere il Guaiaco così forte nero in fuori, si rassembra del tutto in ogni altra qualità sua all'ebeno. Portasene à noi come fedelmente scrisse il dotto Manardo da Ferrara alla III. epistola del XXVI. lib. di tre sorti; di che posso anchora io far vero testimonio, per hauerle tutte esperimentate, & piu volte hauute nelle mani. Enne adunque d'una sorte di piu grosso tronco, che segato à trauerso, dimostra piu ampio campo di color nero, che gli altri, con una ghirlanda attorno, che nel suo colore tende veramente al giallo: la cui materia è piena di intrigate uene, che fendono per lungo tutto il tronco di piu fosco colore. L'altro per la piu parte non è così grosso di tronco, & dentro di se ha manco campo di nero, & piu circuito di bianco con le medesime uene. Il terzo manco grosso d'amendue i predetti, chiamato particolarmente Legno santo, è tanto di dentro, quanto di fuori solamente bianco, distinto per lungo da sottilissime linee, et piu acuto, & piu odorato di tutti gli altri predetti. Ma non però per questo è da pensare, che per esser così differenti di colore, sieno legni di diuerse piante, & di diuerse spetie, come forse s'imaginano alcuni, percioche l'esser di dentro bianco, come di fuori, & così parimente nel mezo poco nero, non procede da altro, che dall'esser piu maturo, & manco maturo. Percioche tanto piu nero si ritroua il Guaiaco, quanto è piu vecchio, & piu maturo l'albero, da cui si taglia: & tanto manco nero, quanto egli è piu giouane. Il che si vede in assai de nostri alberi d'Italia, e spetialmente nel moro. Ma è ben da pensare, che l'età faccia l'uno piu dell'altro valoroso nell'operare. Sopra al che ragioneuolmente parlando, dico, che ritrouandosi in quello, che è tutto bianco piu odore, piu acutezza, & piu amaritudine, & essendo la sua acqua piu corpolenta, & piu densa d'amendue l'altre spetie, come la istessa esperienza ne dimostra all'occhio, non è marauiglia, che in questo, come piu giouane, la virtù vegetatiua sia piu valorosa, & conseguentemente ui si ritroui piu humore; & imperò è assai piu ualoroso de gli altri. Per il che direi io, che fusse questo sempre da usare in quei morbi Francesi, oue si ritrouino ulcere maligne, cauernose, & corrosiue, corrottione d'ossa, gomme, & dolori di giunture, & di testa: & tanto piu, quanto si uede il soggetto giouane, forte, & di buona natura. Il secondo in bontà reputo esser il mezano: percioche questo anchora è piu odorifero, & piu acuto di quello, che è piu nero, & piu grosso; & questo non per altro, che per essere piu giouane, & piu pieno d'humore. & imperò è da usare ne corpi piu dilicati, & piu deboli, & doue non sia anchora il male troppo incarnato. Il manco adunque buono, & manco valoroso, è il piu nero, il piu grosso, e'l piu maturo, percioche inuecchiandosi, diuenta sempre ogni pianta (come interuiene anchora ne gli animali) piu secca, & piu priua d'humore. Del che ne fa manifesto segno l'essere il piu vecchio sempre piu nero de gli altri, percioche il color nero dimostra ueramente siccità, & perdita del calore naturale, & humido radicale, il quale si ritroua così nelle piante, come ne gli animali. Ma è però molto bene d'auertire, che quello, che è tutto bianco sia fresco, percioche per esser piu sottile de gli altri, piu presto si secca, & per hauer piu humore, piu presto si tarla, & si corrompe. Et imperò meglio sarebbe qualche uolta usare del piu maturo, che fusse fresco, che del piu giouane di lungo tempo tagliato. Sono alcuni de moderni, tra li quali ritrouo Alphōso Ferro, che piu lauda l'vso di quel de rami delle piante di [illegible] età, che ogni altro. Il che ueramente nō mi

Ebeno scritto da Pausania.

Ebeno scritto da Gal.

Legno Guaiaco, & sua essam.

Qual Guaiaco sia piu ualoroso.

pare cosa del tutto reprobabile: percioche ciascuno, che phisicalmente considerarà la cosa, trouerà poca differenza da i rami del piu vecchio al tronco del mezano; & da i rami di questo al tronco del piu giouane: percioche piu humore tira à se la uirtù cresciuta de ramiche quella del tronco. Et imperò non per altra causa si ringiouaniscono le piante, ripiantando, ò propaginando i loro rami, se non perche hanno in se quel medesimo humido radicale, che hanno i giouani, percioche i rami non sono altro, che figliuoli del tronco; & imperò simili à piccioli animali. Il che ritrouo esser confermato da Theophrasto al XII. capo del primo libro delle cause delle piante con queste parole, cioè, veramente ogni germine è nel suo albero una pianta, non altrimenti che sono le piante in terra. Ma veramente à me piu piacerebbe l'vso del tronco giouane: percioche à questo ministra la terra immediate, & non per altro mezo l'humore, e'l nutrimento; & parimente per non hauer portato per auentura alcun frutto. Il che molto toglie di virtù alle piante, cosi come anchora à gli animali. L'ottimo legno adunque sarà il giouane dell'istesso tronco tanto di dentro bianco, quanto di fuori, fresco senza alcuna fissura, denso, ponderosissimo, non tarlato, odorato, al gusto acuto, & alquanto amaretto. Et perche à tempi nostri sono cosi in uso le sue scorze, come si sia anchora il legno, parmi che il medesimo ordine s'habbia da tenere in conoscere quali sieno le migliori, & le piu piene d'humore, che s'è detto nella elettione del piu valoroso legno, cio è tor quelle, che si scorzano dal piu valoroso.

Le scorze del Guaiaco.

Portasi delle Indie nouamente ritrouate da gli Spagnoli, & parimente da Calecut, & dalla Taprobana isola di mezo giorno, & secondo che dicono alcuni altri, anchora d'Ethiopia. Ma sapendosi hormai da tutti, che i medicamenti, & gli aromati, che nascono in oriente, sono i migliori di tutti gli altri, è però da credere, che quello, che si porta in Spagna d'occidente, sia assai meno valoroso di quello, che nasce in oriente, & in mezo giorno. L'albero (per quanto riferiscono coloro, che ritornano à noi da quelle regioni) che cresce alla grandezza del frassino, & ingrossasi per lo piu alla grossezza d'vno huomo di commune statura. Produce le frondi ferme, & breui, ma di figura si rassembrano quasi à quelle della piantagine. I fiori affermano esser gialli, & il frutto grosso come noci: il quale vogliono, che mangiato solua il corpo. La corteccia ne vecchi è nera, & ne giouani rossigna.

Facultà del Guaiaco.

Onde considerandosi tutte le qualità del Guaiaco, si conosce manifestamente, che puo egli senza alcun dubbio operare cio che si ricerca nella cura del mal Francese. Imperoche essendo composto il Guaiaco di parti molto calide & sottili, & parimente secche, & essendo egli non poco ragioso, puo veramente con le facultà sue valentemente disseccare, sottigliare, liquefare, & mondificare i già infettati humori, & parimente prouocare il sudore, & oltre à cio con la ragia, che possiede, opporsi alla contagione, & putrefattione, che regnano nel mal Francese. Ne i primi tempi, che fu portato in Italia, & similmente per molti anni dapoi, si daua, & si toglieua la decottione del Guaiaco con non poco timore: percioche diceuano, che chi non hauesse debitamente osseruata la dieta del pane, & dell'vua passa sola, & chi non hauesse perseuerato nella cura quaranta giorni continui, & non fusse sempre stato serrato allo scuro, senza vedere aria, ò vscir fuor di camera, essere in manifesto pericolo di morte: & probibiuano cosi il mangiare carne, & il bere vino, come veleno mortifero. Ma accadendo spesso, che alcuni molto deboli auanti al determinato tempo per la insopportabile dieta si sentiuano mancare il vigore, & risoluere gli spiriti, per ricuperar la vita si fecero fare buoni pesti di capone, da cui ritrouarono mirabile giouamento. Onde fattosi beffe delle ciancie, & delle bugie di questi tali empirici, commiciarono poi i medici à dare questa acqua con piu moderata dieta, dando per volta al pasto fino à due, ouer tre oncie di carne di pollo: ma non però alcuno ardiua à dargli uino.

Inuentione di dare il Guaiaco col uino.

Il che piu, & piu volte considerando io, mosso però da uiue, & vere ragioni, uolsi di tutti i medici d'Italia esser il primo, che tentasse di dare il vino della infusione del legno nella cura del mal Francese. Il che succedendomi meglio nelle materie, & complessioni frigide, che la decottione sola dell'acqua, fu causa di farmene far publica mentione per commune vtilità di tutti, già son molti anni passati, quando feci dar fuori in istampa in Bologna il mio dialogo del morbo Gallico, l'anno che l'inuittissimo Carlo V. Imperadore fu quiui da Clemente VII. Pontefice massimo felicemente incoronato. Et di qui è proceduto, che di poi molti medici s'hanno con le faculta mie, & lunghe fatiche acquistato non poco nome, per hauer messo il vino del Guaiaco in prattica con molto successo; facendo credere à ciascuno, che fusse da loro stato ritrouato quello, che già piu tempo haueua messo io in istampe, & per dare piu colore, & piu credito alla cosa, nascondeuano à ciascuno il secreto di farlo, accioche ne seguitasse loro tenendo la cosa in riputatione, assai piu guadagno. Ma in verità è da guardarsi da alcuni empirici, i quali essendo ignoranti di quanto importino le considerationi della medicina, fanno la decottione del legno, & delle scorze nel vino insieme con pan porcino, brionia, esula, coloquintida, & turbith; & mille altri diauoli, che se gli portino. Et cosi senza hauere alcun rispetto, se la complessione, ò la malattia sia calida, ò frigida, ò se sia di uerno, ò di state, ò se sia huomo, ò donna, ò giouine, ò vecchia la persona, che medicano, ne fanno ogni mattina bere un bicchiero ben caldo, & imperò d'vno, che per disgratia lor guarisce nelle mani, gliene muoiono poi dieci, che i boi manigoldi ammazzano.

Modo di fare, & usare il uino col Guaiaco.

Ma accioche dalle mani di costoro si possa guardare ciascuno, vedi qui il modo vero, & sicuro di fare, & parimente d'vsare il uino del Guaiaco. Prendi adunque del piu eletto legno libre quattro, raspato benissimo sottile: delle scorze del predetto libre due: di cardo benedetto, il qual chiamano herba Turca, libra una & meza; di capiluenere, di uera scolopendria, di fiori cordiali, di tutti libra una: di cinnamomo usuale dramme sei: di anesi oncia una & meza: di zucchero di Medera libre quattro. Et cosi metti poscia tutte queste cose in un barile di buona capacità, ben netto: & poscia habbi cento cinquanta libre di uino stomachale, & buono, bianco, cosi caldo, come se volesse bollire, & gittaglielo sopra, & serra benissimo la bocca del barile. Lascialo cosi per tre giorni, & poscia chiarificalo per il colatoio di tela, fino che sia ben chiaro, & serbalo in un'altro uaso ben netto, & ben serrato: percioche di questo si bee à pasto in cambio della seconda acqua: & non si bee la mattina, ne la sera in cambio di siropo, come costumano di fare molti con poca ragione. Puossi questo medesimo vino fare molto meglio, & in piu quantità, mettendo à bollire con l'vua bianca le cose predette nella tina, fino che il vino sia chiaro, & moltiplicando i materiali secondo la qualità dell'vua. Oltre al bere, che so fare a pasto di questo uino, do ogni mattina, & ogni sera sei oncie di acqua di decottione di legno, sottilmente limato, & cotto secondo il commune vso, insieme con due oncie di questo liquore cosi fatto. Togli di capiluenere,

Liquore che si mette con la de

di lupoli,

Cottione del Guaiaco.

di lupoli, di fumoterre, di uera ſcolopendria, di frondi di ſena, di ciaſcuna tre manipoli: di radici di glicirrhiza, di centaurea maggiore, di polipodio, di borragine, di bugloſſa volgare, di ciaſcuna quattro oncie: di ſeme d'aneſi, di fiori cordiali, di tutti i ſandali, di cinnamomo, di ciaſcuno meza oncia. Fa cuocere ogni coſa ragioneuolmente in libre venti quattro d'acqua commune, inſino à tanto, che cali la terza parte. & poſcia togli libre due d'elettiſſima ſena in foglie, & con queſta decottione bollente, & bene ſpremuta, & colata, fa una infuſione ſopra la detta ſena, in un uaſo di terra vetriato, che habbia la bocca ſtretta, accioche ſi poſſa meglio ſerrare con un ſerraglio di ſtoppa, ò di ſeuero, ò di tela, che punto non iſpiri: & poſcia inuolta il detto uaſo in un capezzale di piuma ben prima ſcaldato al fuoco, & ſerralo in una caſſa, laſciandolo coſi per hore ventiquattro. Cavalo poi fuori, & iſpremi beniſſimo la ſena con mane, & cola la detta infuſione, & aggiugnili ſei libre d'infuſione di roſe della piu ſolutiua, & libre otto di zucchero di Medera: & ponlo à bollire al fuoco temperato, & come ſarà calato la terza parte, buttagli dentro una oncia di perfettiſſimo reubarbaro poluerizato groſſamente, & laſciauela coſi bollire, inſin che ſi cuoca il liquore alla cotta del giulebbo. Colalo poi, fino che ſi chiariſichi, & ſerbalo in vaſo di vetro ben ſerrato. Et auertiſci, che ſe vedeſſi il male molto frigido, & con molta flemma, potrai aggiugnere nella decottione ſopraſcritta una oncia di buoni turbiti: ma altrimenti non accade. Per il mangiare cotidiano, mentre che dura la cura, ſi danno tre oncie di pan bianco ben cotto, & tre oncie di carne di pollo, ouero tordi, ò pernici alla medeſima quantità, piu preſto arroſto, che leſſo, con due ouer tre oncie d'vua paſſa, & à bere una honeſta miſura del ſopraſcritto vino. Et ſe alcuno non può tolerarlo ſenza acqua, ſi fa inacquare con acqua cotta nelle guaſtalle di vetro, cõ meza oncia di legno alla uolta, facendo bollire, per inſin che cali tutto il collo. Il miglior tempo à far queſto è veramente nella primauera, il Marzo, l'Aprile, e'l Maggio: & nell'autunno il Settembre, & l'Ottobre. percioche mal ſi poſſono le lunghe potioni tolerare al tempo de gran caldi, & parimente de gli eſtremi freddi. Poſſonſi ſenza pericolo, quando ſi vede eſſer l'aere quieto, & purificato, laſciare uſcire i patienti à ſpaſſo per caſa, ò per qualche propinque giardinetto. il che induce ſpeſſo non poca ricreatione dell'animo. Nella qual cura ſi ſanno perſeuerare chi piu, & chi meno, ſecondo il biſogno, & il ſucceſſo, che giornalmente ſe ne vede. Et per queſta uia ſi ſana ſicuramente ogni crudel mal Franceſe, & ſimilmente ogni altra vecchia, & frigida malattia di teſta, di nerui, di ſtomacho, & di giunture; certificando ciaſcuno, che nelle gotte non troppo vecchie, fa mirabili effetti. Ma è d'auertire, che io non uſo di dare il uino, ſe non nelle materie frigide, ouero non molto calide: percioche oue il male ſia fondato nell'aduſtione della cholera, do con la medeſima cura à bere à paſto, della ſeconda, & terza acqua del legno, ſecondo il commune coſtume. Antepongono alcuni de moderni al Guaiaco (quantunque di cõtraria opinione ſia il Veſalio anatomiſta) la radice chiamata da chi C I N A, *& da chi China, di cui è già lungamente l'vſo tra li Spagnuoli per le podagre, et maſſimamente appreſſo all'inuittiſſimo Imperadore Carlo V. da cui ha preſo ella meritamente glorioſe lodi. Queſta, per quanto s'intende, ſi porta & da Portoghesi, & da Spagnuoli dalle parti meridionali, & ricoglieſi lungo i lidi del mare, tratta fuori del terreno. E' (come ſi vede) ſongoſa & leggiera, come ſe fuſſe radice di canna: il colore è roſſigno. il perche parmi che non poco ſi raſſembri alla radice Rhodia. Quella piu ſi loda, che piu è freſca, ſalda, non tarlata, & che piu roſſeggia nel colore. V'interpela aſſai (come ho detto) il Veſalio, ne ſo cõ che ragioneuoli argomenti, ſapendoſi per coſa certa, che tante volte non l'haueria uſata l'inuittiſſimo Ceſare, ſe non v'haueſſe ritrouato notabiliſſimo giouamento. Appo ciò non è meno valoroſo del Guaiaco, & della China, quella radice Indiana, che chiamano gli Spagnoli Zarza parilla. Immo che poſſo far io di me ſteſſo, & ad altri ancora teſtimonio d'hauer guariti alcuni del mal Franceſe con eſſa, i quali haueuano piu uolte beuto il decotto del Guaiaco ſenza ſucceſſo veruno. Portaſi la Zarza parilla dalli Spagnuoli delle Indie occidentali, & pur queſto anno n'ho hauto un ramoſcello mandatomi di Spagna dal Signor Dottore Aeigi Ribera, Medico delli Sereniſſimi Principi Auſtriaci figliuoli del Imperadore Maſſimiliano ſecondo, le cui foglie ſono quelle iſteſſe della ſmilace aſpra, & però non mi par che errino coloro, che affermano che la Zarzaparilla altro nõ ſia che la ſmilace aſpra, all'opinione de i quali io agevolmẽte mi accoſto: & maſſimamente intendendo io, che il primo, che diuolgò queſta coſa fu M. Luca Ghini, Medico clariſſimo de tempi noſtri, & ſempliciſta rariſſimo. Imperò che egli affermaua d'hauer veduto una pianta di Zarza parilla appreſſo all'Illuſtriſſimo Coſmo Duca di Fiorenza, portata di Spagna; laquale in ogni ſua parte non era punto differente dalla ſmilace aſpra, & però teneua per coſa certa, che non fuſſe ella dalla ſmilace predetta differente, come poco dipoi cognobbe egli ſenſatamente, con il farne eſperienza. Imperoche fattoſi cauar di terra le radici della ſmilace aſpra, & datone à bere la decottione ad alcuni che patiuano il mal franceſe, furno tutti con queſto rimedio liberati. Il che intendo eſſere dipoi ſtato fatto ancora da altri Medici, & ſpetialmente à Roma, nel Pontificato di Paolo terzo, dall'Eccellentiſſimo Medico M. Giberto Horſchio Fiammengo eſercitatiſſimo ſempliciſta, come ſi vede piu ampiamente ſcritto nel primo Tomo delle noſtre Epiſtole Medicinali, in una lettera ſcrittami dall'Eccellentiſſimo Medico Giouanni Heſſo da Norimberga. Ma con tutto ciò non mancano alcuni, che contradicono à queſta opinione, vedendo loro, che le radici della Zarza parilla, & quella della ſmilace, ſono non poco differenti; eſſendo queſte nodoſe, molto, & quelle per tutto rugoſe. Ma io in vero per non hauer veduto della Zarzaparilla altro che alquante foglie & non veruna pianta intera, non ho coſa alcuna che mi dia animo di potere affermare ne per l'una, ne per l'altra parte di coſtoro, ſe ben ſon coſtretto in queſto mezo accoſtarmi all'opinione dell'Eccellentiſſimo Ghini. Imperoche coſtui (come io poſſo ſinceramente far teſtimonianza) non ſolamente fu al ſuo tempo ſingulariſſimo ſempliciſta, ma candido, ſincero, veridico, & fedele in qualunche altra coſa. Ne mi par che oſti molto la differenza che ſi vede fra le radici della ſmilace aſpra, & quelle della Zarzaparilla. Imperò che dice Theophraſto, la differenza de i luoghi muta nelle piante pur aſſai note: di modo che per la varietà de i climi, dell'aria, del cielo, & della terra, le medeſime piante note in diuerſe regioni, ſono in varie & diuerſe coſe (come nel ſapore, nell'odore, & nella forma) non poco differenti. Ma io dirò bene (ſe da le vgne ſole ſi conoſcono i Leoni) che per quãto mi dimoſtra il ramuſcello, con alquante foglie che è in mia mano, io non poſſo giudicare altrimenti, ſe nõ che la zarzaparilla et la ſmilace aſpra ſieno una coſa medeſima. Corrobora poi non poco che ciò ſia vero la ethimologia, ouero il ſignificato del nome: Imperò che appreſſo alli Spagnuoli*

Tempo conueniente in torre il Guaiaco.

Radice China, & ſua eſſamina tione.

Zarza parilla.

zarza

zarza parilla nõ significa altro che Rouo sarmentoso, ò per dir meglio viticoloso. Imperò che Parra appresso alli Spagnoli non significa altro che la uite che produce il uino, & parilla nõ altro, che uiticella: & zarza in Spagnolo il medesimo che Rouo in Italiano. Immo che ancora noi Italiani in Toscana chiamiamo la smilace aspra (per hauer ella le spine come i roui) Rouo ceruino, & hedera spinosa per salir ella come fa l'hedera su per gli alberi grãdi. Onde bisogna dire ò che la zarza parilla sia la smilace predetta, ò che sia una spetie di quella. le virtù sue sono di scaldare, d'assottigliare, et di prouocare il sudore, & uale in spetialità non solamente per curare il mal francese, ma à tutti i dolori delle giunture, & à tutte le infettioni cutanee del corpo, & ulcere maligne, & difficili. Gioua alle undimie, & par che habbi una spetiale, & propria virtù a tutti i morbi frigidi del capo, & del ceruello. Cuoconsi delle sue radici quattro once per uolta in libre XV. d'acqua, ma prima ui si macerano dentro per un giorno, & una notte, & si fanno bollire fin che si consumi la metà dell'acqua. & qualche volta piu, quando si voglia che la decottione sia piu valorosa: & come sono fredde si colano per un panno di lino, & gouernasi la decottione in un vaso netto di uetro, ò di terra vetriata. Dassi adunque di questa decottione ben calda tanto la mattina, quanto la sera quattro hore auanti mangiare alli ammalati il peso di otto once, & dipoi si fanno sudare nel letto ben coperti, per due hore continue, & piu, & manco secondo il bisogno, continuando di far ciò per giorni quaranta continui, doue il male sia difficile. quantunque molte uolte basti il pigliarla solamente un mese. Ma con tutto ciò bisogna ogni dieci giorni purgare i patienti ò con pilole, ò con beuande conuenienti. E' questo medicamento piu sottile, che la decottione del Guaiaco, & della china, & curasi con la zarza parilla molto meglio quei mali che sono nell'ambito del corpo, che con quelli delli altri predetti. Il modo del viuere deue essere quello istesso, che s'vsa di dare nella cura del legno Guaiaco con vna passa, & biscotto, se ben alle uolte ui si concedono, ne i corpi molto deboli, gl'augelletti, & i pollastrelli, con questo però, che à pasto & fuor di pasto non se le dia altro da bere, che il decotto medesimo soprascritto, & quantunque si comandi che gl'ammalati mentre che dura la cura se ne stieno serrati in camera, nondimeno io ho piu uolte concesso loro, che eschino alle uolte un poco fuore à passeggiare in qualche giardino, quando l'aria sia serena, & senza uento. Ma ben bisogna che coloro che cosi si curano siano per auanti benissimo purgati per piu & piu giorni. Ma ritornando all'Ebeno, dico, che i Greci lo chiamano Ἔβενος i Latini Ebenus: gli Arabi Abanus, & Abenus. Il Guaiaco chiamano i Latini Guaiacum, lignum Indum, lignum sanctum: i Tedeschi Frantzosem holtz: li Spagnuoli legno santo, legno dellas antilhas: i Francesi Lin saint.

Virtù della Zarza parilla.

Nomi.

Delle Rose. Cap. CXI.

LE ROSE fresche ristringono, & infrigidiscono: ma piu ristringono le secche. Cauasi il succo dalle fresche in questo modo. Taglinasegli prima con le forbici l'unghie (cosi si chiama quel poco di bianco, che hanno nelle estremità delle frondi loro) & pestansi poscia nel mortaio, & spremesene il succo, & lasciasi all'ombra infino à tanto, che si condensi, & serbasi cosi per i linimenti de gli occhi. Seccansi le frondi delle rose all'ombra, voltandole spesso, accioche per la muffa, & per il sobbollire non si guastino. La decottion delle secche fatta nel uino & bene spremuta, uale à i dolori delle orecchie, della testa, delle gengiue, de gli occhi, del sedere, & del suo budello, & della madrice, unto con una penna, ouero messo ne i cristeri. Le rose secche senza spremerne il succo, medicano, empiastrate, le infiammagioni de i precordij, l'humidità dello stomaco, & il fuoco sacro. Le secche trite in poluere, si spargono in su le scorticature delle coscie, & mescolansi ne gli antidoti delle ferite, & in quelle compositioni, che chiamano anthere. Brusciansi per imbellire le ciglia de gli occhi. I fiori, che sono in mezo delle rose secchi, & poluerizati sopra alle gengiue prohibiscono i flussi, che ui discendono. I capi loro beuuti ristagnano i flussi del corpo, & lo sputo del sangue.

De i Pastelli delle Rose. Cap. CXII.

COMPONGONSI i Pastelli delle rose in questo modo. Prendonsi quaranta dramme di rose fresche, & asciutte da ogni humore, come cominciano à slanguidire, dieci di nardo d'India, & sei di mirrha. Pestasi ogni cosa insieme, & formasene i pastelli di peso di tre oboli l'uno: & come son ben secchi all'ombra, si ripongono in un uaso di terra non impeciato, serrandolo, che non respiri. Sono alcuni, che v'aggiungono due dramme di costo, & altrettanto d'iride d'Illiria, & mescolano con mele, & uino di Chio. Sono in vso alle donne da portare al collo in cambio di collane, per offuscare l'odore fastidioso del sudore. Vsangli parimente in poluere da spargersi adosso dopo'l bagno, lauandosene poscia, come son secchi, con acqua fresca.

Rose, & loro essamin.

LE ROSE, che alla medicina appartengono sono à tutti cosi volgari, & cosi da tutti conosciute, che superfluo veramente sarebbe, à scriuerne diffusamente i lineamenti, & la loro historia. benche necessaria cosa mi par che sia da sapere, che varie & diuerse sono le spetie loro. Quelle che son piu communi in Italia, sono le rosse, le incarnate, & le bianche. Hannosi le rosse per le piu eccellenti: & dopo queste le incarnate: & imperò si tengono per le manco buone le bianche nostre communi, non connumerando però con queste, quella sorte di bianche molto odorifere, le quali in Toscana propriamente si chiamano Damaschine, & in altri luoghi Moschette: imperoche queste sono le piu solutiue di tutte l'altre, & le piu odorifere. Sono le Rose composte di diuerse sustanze: il perche contengono in se, secondo le parti loro piu superficiali, & piu intrinsiche, diuersi temperamenti. Hanno primieramente delle parti terree, &

acque,

ROSE.

acque, le quali mediocremente poſseggono, la ſuſtanza, & la ſtitticità: dalle acree, alquanto del dolce, & dell'aromatico: & da quelle, che ſeguendo la natura del fuoco ſon calide, & ſottili, l'amarezza: & il color roſso quelle, che ſon roſse. Nelle freſche l'amaritudine vince la ſtitticità: & imperò, perche la prima operatione loro ſolutiua, la quale non conobbero gli antichi Greci, procede dall'amarezza, le freſche ſoluono il corpo, & non le ſecche. Il ſucco eccellente per comporre diuerſi medicamenti ſi fa delle roſse, & ancho delle incarnate; quantunque non ſia coſi utile. Le infuſioni, che ſi fanno per il Siropo roſado ſolutiuo, ſi fanno per il piu delle incarnate: ma migliori, & piu ſolutiue ſono le Moſchette, che noi chiamiamo Damaſchine, quando ſe ne poteſse hauer copia. Percioche mangiandoſi uenti, ò uenti cinque delle loro odoratiſsime frondi auanti al cibo, ſoluono commodamente il corpo, & ſenza moleſtia alcuna. Il ſucco delle Roſe è aperitiuo, riſolutiuo, aſterſiuo, & ſolutiuo: & imperò ſolue egli la cholera, & mondifica il ſangue di quel-
20 *la. Vale al trabocco del fiele, & alle oppilationi dello ſtomacho, & del fegato. Conforta il cuore, conferiſce al ſuo tremore, & caccia fuori gli humori, che ne ſon cauſa. Vale alle febri choleriche, come ſono le terzane di tutte le ſpetie.*

Succo, & infuſione delle Roſe.

Connu-

Connumerano i moderni medici tra le medicine benedette l'infusione delle Rose, di cui si fa il Siropo solutino: imperoche senza molestia, & senza alcun detrimento della natura solue il corpo, & purga la colera. Le Rose bianche communi (non dico le Moschette damaschine) non per altro s'adoperano, che per fare acqua: imperoche in queste non è quella uiua uirtù solutiua, come è nelle rosse, & nelle incarnate. Et però parmi, che contra ogni ragione riprenda in questo il Manardo da Ferrara Mesue, conciosia che quantunque nelle Moschette, le quali son bianche, si ritroui piu uirtù solutiua, che in tutte l'altre; nondimeno è da pensare, che Mesue non intendesse di queste, come cosa da lui non conosciuta; ma solamente delle communi bianche usuali. Il che puo ageuolmente verificare il saper noi, che nuoue sono le Moschette in Italia, ne si ritroua, che fussero conosciute da gli antichi, se già non volessemo credere, che fossero quelle, che Plinio chiamo Spineole. Sono veramente le Rose da essere stimate, & tenute care, non solo per ornamento de i giardini, & per il giocondo spettacolo, che rappresentano alla vista nella primauera, ma piu assai per la molta conferenza, che hanno con varij, & diuersi medicamenti importanti alla uita dell'huomo. Le Rose saluatiche sono assai piu stittiche, & costrettiue, che le domestiche, ma meno odorifere, ne si ritroua in loro uirtu alcuna solutiua. Et imperò diceua Theophrasto al libro & capo VI. dell'historia delle piante; Le Rose saluatiche sono piu aspre delle domestiche ne i rami, & nelle frondi. Hanno il fiore meno odorifero, & manco tinto di colore, ne cosi è egli ampio, come è quello delle domestiche. Ritrouansene oltre alle predette in piu, & uarij giardini d'Italia di colore giallo, ma d'horribile odore. Cerchi appresso à Plinio al IIII. capo del XXI. libro, chi è curioso di sapere le diuersità delle Rose: imperoche quiui ne ritrouerà per lunga historia di diuerse spetie. Furono da gli antichi sei parti considerate nelle Rose, tutte conuenienti da sapersi nella medicina, come che pochissimi spetiali si ritrouino, che particolarmente le ripongano. Le prime due parti si ritrouano nelle foglie: & l'vna son quelle estremità, chiamate unghie di Dioscoride; & l'altra tutto il resto delle foglie. L'altre seconde due parti sono in quei fiori, che in minuti granelletti attaccati à sottilissime fila gialleggiano nel mezo della rosa, de i quali una parte fanno essere i granelletti, & l'altra le fila. Le terze poscia, & ultime due parti sono nel piede, sustentacolo di tutta la rosa: una cioè nella prima parte di quello: & l'altra nell'auanzo, che seguita fino al picciuolo. Le foglie confortano il cuore, lo stomaco, e'l fegato, & parimente la uirtù retentiua: mitigano i dolori causati per la calidità d'humori, & spengono le infiammagioni. L'vnghie, anchora che facultà alcuna propria non gli attribuiscano gli scrittori, nondimeno s'adoperano & nelle lauande, & ne i cristeri, che si fanno per ristagnare i flussi vtilmente. Sono i fiori: & le lor fila utili à i flussi delle gengiue: & secondo che dice Plinio, à i flussi bianchi delle donne. L'ombilico poscia, il qual chiamano alcuni la testa, con tutto il resto del piede, utilmente s'adopera à ristagnare i flussi del corpo, & gli sputi del sangue. Oltre alle predette sei nominati parti, le quali si ritrouano tutte insieme nel tempo, che le Rose fioriscono, tre altre ne ritrouo nel frutto, quando è rosso, & maturo, cio è la sustanza, il seme, & la lanugine, che ui si ritroua dentro. nelle quali parti è sensata uirtù stittica, & costrettiua. Et imperò uagliono anch'esse ne i flussi del corpo, & de i mestrui tanto rossi, quanto bianchi, & similmente nella gonorrhea: nel che hanno maggior conferenza, che in altro, & massimamente se il frutto sarà delle saluatiche; imperò che il frutto di queste secco insieme con il seme, & fatto in poluere si dà vtilmente al peso d'vna dramma con uino rosso brusco nella gonorrhea. Sono alcuni, che si credono, che l'Anthera sia quel fiore, che nasce in mezo alle rose: & altri, che sia il lor frutto. Ma di gran lunga veramente s'ingannano; percioche, come si legge appresso à Cornelio Celso, à Galeno, & à Paolo Egineta, non è l'Anthera semplice medicamento, ma un composito di piu semplici, usato da gli antichi frequentemente nelle vlcere della bocca, nelle fissure de i piedi, & pterigij delle dita. La cui descrittione si ha da Galeno al VI. libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, trattando dell'vlcere della bocca. Lambiccasi l'acqua delle Rose in uarij, & diuersi modi. ma ueramente l'eccellentissima è quella, che si fa per bagno di Maria; cosi come sono anchora tutte l'altre acque, che si lambiccano nel modo medesimo per l'vso della medicina: tra le quali, & quelle, che a vino si fanno per lambicco di piombo, è tanta differenza, quanta veggiamo essere dall'oro al ferro. Imperoche le lambiccate à bagno con i cappelli ampi, & ben grandi di uetro, senza alcuno fastidioso sapore ne di fumo, ne di brusciaticcio, ne riportano seco il sapore, & l'odore naturale dell'herbe, & de fiori, onde si cauano. Il che non si ritroua nelle communi fatte à lambicco di piombo: le quali pochissime, ò rare volte, & massime quando sono fresche, si ritrouano senza grande odore di fumo, & di brusciato; cosa veramente, che induce non poco fastidio, & nausea a gli amalati nel bere i Siropi; oltre al nocumento, ch'elle fanno à gli stomachi, al petto, & parimente à tutte le membra interiori, per portare elle seco la mala qualità de i piombi, & de i rami doue si lambiccano. Al che attendendo i dotti; & valentissimi medici, usano, seguitando gli antichi, solamente le decottioni. le quali quantunque valentissime sieno; nondimeno l'acque distillate per bagno, come di sopra s'è detto, ritenendo in se il vero, & uiuo sapore, & odore dell'herbe, & de i fiori, onde si traggono, si possono sicuramente agguagliare di bontà alle decottioni, anteporgliele anchora, non dico in uirtù, ma solamente per essere & al gusto piu soaui, & all'occhio piu diletteuoli. D'altra sorte che di queste non uso io, per le quali ho fatto fabricare à mio modo un nobile bagno, dal quale da piu, & diuersi organi di uetro ne suoi appropriati tempi cauo queste eccellenti, & vtilissime acque. le quali sono amare, acute, garbe, acetose, aromatiche, & sciocche, secondo la propria natura de semplici, onde si tirano. Per il che douerebbonsi sforzare tutti gli spetiali, & parimente medici di dimenticarsi hormai i lambicchi di piombo, & in lor luogo farsi fabricare de i bagni. Imperoche cosi (anchora che piu fatica, & non tanto guadagno ui sia) sodisfarebbono insiememente à Dio, & al mondo. Il Fuchsio nel ultimo suo libro delle compositioni de i medicamenti insegnato (per quanto io posso comprendere) dal Manardo da Ferrara, auuertisce con gran cautela, che coloro, che lambiccano le herbe per bagno, guardino molto bene, che il uaso, oue son dentro non tocchi per modo veruno con il fondo l'acqua del bagno, ma che ui stia collocato di tal sorte, che ne pigli solamente il vapore, come se toccando l'acqua, douesse risultarne qualche gran pericolo, auuenga che dilicato, & molto buone sieno le acque, che si fanno nel bagno. Et però io non dirò mai, ne manco lo diranno li Alchimisti, che si debbino uituperare l'acque, che si fanno à bagno, anzi diranno, che le sono elettissime, & buone, quantunque

Difesa di Mesue contra al Manardo.

Parti considerate nelle rose, & loro virtù.

Errore di alcuni.

Modo vero di lambiccare, & quali acque siano piu eccellenti.

tunque mai anchora non sia per negare, che quelle, che si fanno solamente con il caldo del uapore del bagno non sieno qualche cosa di piu eccellenza; ma per essere cio di pochissima importanza, non mi par di grauare altrimenti gli speciali, che faccino le acque con simili uapori, con i quali oltre al disturbo grande che si ha in collocare i uasi, che stieno saldi ne i suoi luoghi, si caua per questa uia tanta poca quantità d'acqua, che non merita la spesa à usare tante cerimonie, le quali alla fine risultano poco piu, che niente. Fece delle Rose memoria Galeno al VII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. La uirtù, & facultà delle Rose è stata in piu luoghi sopra dichiarata, cioè, ch'ella sia composta d'una sustanza acquea calda, mescolata con le due altre, costrettiua cioè, & amara. Il fiore di mezo è piu costrettiuo che non sono esse rose: & però è egli certamente anchora piu diseccatiuo. La rosa chiamano i Greci Ῥόδον: i Latini Rosa: gli Arabi Nard, Naron, & Vard: i Tedeschi Rosen: li Spagnuoli Rosas; i Francesi Rose, & i Boemi Ruoze.

Rose scritte da Gal.

Nomi.

Del Licio. Cap. CXIII.

IL LICIO, il qual chiamano alcuni pixacantha, è vno albero spinoso, che produce i rami alti tre gombiti, & qualche uolta maggiori, intorno à i quali sono le frondi dense, & folte, simili à quelle del bosso. Fa il suo frutto simile al pepe, nero, amaro, liscio, & denso. La sua corteccia è pallida, simile à un licio bagnato. Ha molte radici torte, & legnose. Nasce abondantemente in Cappadocia, Licia, & in molti altri luoghi. ama i luoghi aspri. Cauasene il succo in questo modo. Pestansi insieme con i rami le radici, & maceransi poscia per alquanti giorni in acqua, & cuoconsi & come sono cotte si cauano fuori, & fassi cosi bollire il liquore per insino à tanto, che si condensi: come mele. Contrafassi meschiãdogli nel cuocerlo della morca, ouero succo d'assenzo, ò fiele di bue. Leuasigli nel cuocerlo, la spuma, & serbasi per le medicine de gli occhi, & il resto per usare in altre cose. Spremesi nel medesimo modo il succo del seme, & cõdẽsasi al sole. L'ottimo è quello, che s'accende al fuoco, & che nel spegnerlo, fa la spiuma rossa, & quello che di fuori è nero, & di dẽtro nel rõperlo rosseggia, & quello che non ha niuno cattiuo odore, & che cõ amarezza è costrettiuo, di colore di zaffarano, come è quello d'India: ilquale & per bõtà, & per efficacia si prepone à tutti gli altri. Ha il Licio virtù costrettiua. Chiarifica le caligini de gli occhi, & guarisce la scabbia, & il prurito, & i flussi vecchi delle palpebre. Gioua alle orecchie, che menano marcia, al gorgozzule, alle gẽgiue ulcerate, alle fissure delle labbra, & del sedere, & alle scorticature, ungendone i loro luoghi. Mettesi ne i cristeri, & beuesi per li flussi stomachali, & disenterici. Dassi cõ acqua allo sputo del sãgue, & alla tosse. Gioua al morso del cane arrabbiato inghiottito in pilule alla quãtità d'vna faua, ouero beuuto cõ acqua. Vngẽdone i capegli, gli imbiondisce Sana i panaricci delle dita, & le vlcere putride, & corrosiue. Applicato, restrigne i flussi delle donne. Beuuto con latte, ouero tolto in pilule, gioua à i morsi de gli animali rabbiosi. Dicesi che l'Indiano si fa d'un arbuscello, che si chiama lonchite. il quale è spinoso, con rami dritti, di lunghezza di tre gombiti, & qualche uolta maggiori, piu grossi del rouo, & escono assai isieme della radice. La sua corteccia spezzata rosseggia: & le sue frondi rassembrano quelle dell'oliuo. Le quali (secondo che si dice) cotte nell'aceto, & beuute, sanano le infiammagioni della milza, vagliono à trabocco di fiele, & prouocano i mestrui. Et oltre à questo si crede, che trite, & beuute crude facciano il medesimo. & di piu affermasi, che beuuto mezo ciatho del suo seme, purghi la flemma & che sia anchora rimedio de veleni.

IL LICIO, che uolgarmente si tiene hoggi nelle spetiarie, è ueramente assai nelle sembianze sue disconueneuole da quello, che qui ne scriue Dioscoride. Imperoche 'l nostro non s'accende, non è rosso di dentro, ne rispõde al gustarlo alcuna amaritudine. Il che dimostra essere ueramẽte cõtrafatto di piu, & diuersi succhi. Dicono alcuni, che si fa questo, che è in commune vso, delle bacche del ligustro: altri dicono di quelle della matriselua: altri di quelle del sanguinello: & altri di tutte queste insiememẽte peste. Nondimeno facciasi come si uoglia, è però cosa certa, che il vero nõ si ci porta à tẽpi nostri di Licia, onde s'ha egli preso il nome. La pitta del Licio, di cui è qui la figura, mi mandò già disegnata, & colorita di Dalmatia Battista Balestro speciale, & diligentissimo semplicista. Ma pianta viua (per dire il uero) io non la uidi giamai, & se bẽ non manca chi dica, che sia ella piu presto finta, che vera, nondimeno vedendo noi, che si cõfa molto bene con la historia del Licio, non habbiamo uoluto per le parole di costoro spiantarla del nostro giardino, fin tanto, che non comparisca alcuno, che ne porti piu vere piante del Licio di Licia, o di Cappadocia, oue dice Dioscoride, che nasce il Licio. Ritrouasi anchora in Italia una altra pianta, la quale non poco si rassomiglia al Licio, & questa mi fu primieramente mandata da Verona da M. Frãcesco Calzolaris speciale, & semplista essercitatissimo, La cui imagine è qui solamente dipinta, accioche ciascuno, che ui porrà l'occhio ne possa dir il suo parere. Ma qual sia poi quel frutice spinoso chiamato Lonchite, da cui scriue Dioscoride, che in India si fa il Licio, sin hora non ho io cognizione alcuna. Mancandone il Licio, si puo in suo luogo usare la morca dell'olio cotta in vaso di rame, oueramente i somachi: percioche cosi ritrouo io essere la dottrina di Dioscoride, come si puo chiaramente vedere, leggendosene à luoghi proprij la loro historia. Scrisse del Licio Galeno al VII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. La Pixacãtha è albero spinoso, di cui si fa quel medicamẽto liquido chiamato Licio, il quale osano per li liuidi, per le infiammagioni della bocca, & del sedere, alle vlcere formicose, putride, & contumaci, alle orecchie che menano marcia, alle scorticature, & à i panaricci delle dita. E' nelle facultà sue diseccatiua, & cõposta di sustanze di diuerse spetie, chiamate da Greci eterogenee. Delle quali l'una è di parti sottili composta, calida, & digestiua, & l'altra è frigida, et terrestre, da cui ha ella la uirtù costrettiua. Ma questa qualità nel Licio è ueramẽte poca: percioche piu ha egli del digestiuo, & del diseccatiuo,

Licio, & sua essamin.

Licio scritto da Gal.

LICIO.

catino, nel che ascende nel secondo ordine: & ritrouasi nella calidità sua quasi temperato. Et imperò usano questo medicamento in varie, & diuerse cose. Vsanlo dico, come astersiuo, alle ulcere maligne, & putride: & come costrettiuo, à i flussi stomachali, disenterici, & feminili. Nasce questo Licio abondantissimamente in Licia, & Cappadocia: ma quello, che nasce in India, è veramente piu valoroso. Et al primo de gli antidoti diceua, che molto difficil cosa è conoscere il vero & sincerissimo Licio dal contrafatto, Ma hauendomi il Licio, il qual chiamano i Greci pixacantha; cioè bosso spinoso, ridotto à memoria il Bosso, non m'è parso se non bene di recitarne qui l'historia. E' adunque il BOSSO *pianta à tutti notissima, perciochè nasce egli in tutta Italia copioso. Produce foglie di mirto, ma minori, piu grosse, piu uerdi, & ritondette nella cima. Verdeggia d'ogni tempo, ne mai perde le frondi. Et però è pianta molto commoda per tessere spalliere ne giardini, & tramezare i luoghi l'uno dall'altro. Fa il fior uerde, & il seme rossigno, ma dispiaceuole à tutti gli animali. In Corsica cresce egli grossissimo, con fiore non disprezzeuole, onde procede che il mele ha dell'amaro. Nasce uolontieri in luoghi freddi, & aprichi. La materia del legno è in pregio, & rare uolte si ritroua crespa &*

Bosso, & sua historia.

10

uenosa

LICIO ITALIANO.

uenoſa altroue, che nelle radici: nel reſto è di polita materia, & commendabile per la durezza ſua, & parimente per il color giallo, che egli tiene: come anchora per eſsere denſiſsimo, & ponderoſiſsimo: di modo che gittato in acqua non ui nuota, ma uaſsene ſubito al fondo, ne manco inuecchiandoſi ſi tarla. Et quantunque (per quanto ſcriuono gli antichi) non habbia egli uſo neruno nella medicina, non mancano però alcuni contemporanei, che uogliono che il Boſso ſia l'iſteſſo legno Guaiaco, che ſi ci porta dall'Indie, fondandoſi ſolamente con dire, che già ſia ſtato ſperimentato, che la decottione del legno del Boſso ſana feliciſsimamente, beendoſi, il mal Franceſe. Ma quantunque ſi poteſse ciò concedere alla ſperienza; nondimeno non mi pare poca ignoranza il credere, che il Boſso noſtro d'Italia ſia una coſa modeſima con il legno ſanto, che naſce in India, come nelle ſue Centurie deſcriue Amato Luſitano. La cui opinione come uana, & ſciocca, non è in modo alcuno da eſsere accettata da i medici. Imperoche il legno del Guaiaco è nella ſuſtanza ſua groſso, & ragioſo, nero di dentro come l'ebeno, di ſapore acuto, & amaro. Le quali qualità non ſi ritrouano, ne mai ſi ritrouerranno nel Boſso. Oltre à ciò il Guaiaco (per quanto narrano coloro, che n'hanno vedute le migliaia delle piante nelle Indie occidentali)

Sciocca opinione d'Amato Luſitano.

BOSSO.

*cidentali) produce le frondi simili alla piantagine, ma piu breui, piu grosse, & piu dure : i fiori gialli, & i frutti grossi come noci. Et il Bosso fa le sue piu breui del mirto, i fiori verdegni, & il frutto rossigno, niente maggiore di quel del mirto. Onde parmi, che in manifesto errore sieno veramente tutti coloro, i quali si credono, che il nostro Bosso Italiano sia il medesimo, che il Guaiaco, come nuouamente scriue Amato Lusitano. Ma quanto poco peschi egli al fondo nella facultà, & cognitione de semplici, conoscerà ageuolmente agni candido lettore, che leggerà la nostro Apologia contra di lui : & parimente il numero grande de gli errori, che ha fatto egli nelle sue enarrationi sopra Dioscoride, manifestati da noi nel fine della predetta Apologia. Ma perche il Bosso mi fa ricordare hora dell'*EVONIMO *di Theophrasto, ilquale noi in Toscana chiamiamo Silio : & altri Fusaro, per esser il sua legno nel colore simile al Bossa, & parimente simili non poco i suoi frutti, non ho possuto lasciare di non descriuerne qui la sua historia. Hor dico adunque, che l'Euonimo (secondo che scriue Theophrasto all'ultimo capo del terzo libro dell'historia delle piante) è uno albero cosi grande, come il Melagrano, con foglie quasi simili, ma maggiori della Chamedaphne; molli come quelle del melagrano. Comincia à germinare*

Euonimo, & sua historia & facultà.

10

EVONIMO.

minare il mese di Settembre, & fiorisce la primauera, facendo i fiori del colore delle viole bianche, ma di cattiuo, & fastidioso odore. Il frutto con la scorza è simile alle silique del Sisamo, se non che si diuide in quattro parti. Mangiato questo da i bestiami gli amazza, come fanno anchora parimente le frondi, lequali spetialmente ammazzano le capre, se presto non si purgano con l'Anocho. Tutto questo dell'Euonimo scrisse Theophrasto. Onde considerando io le note di questa pianta, mi riduco à credere, che l'Euonimo non sia altro, che il nostro Silio, ouero Fusaro, cosi chiamato per farsene le miglior fusa, che adoperino le donne per filare. Et tanto piu mi riduco à credere, che cosa sia, quanto io so per certo, che il nostro Silio è molto contrario al bestiame, & che rispira di fastidioso odore. La liscia in cui si cuocono i suoi frutti, i quali hanno la scorza rossa, & di dentro sono gialli, (come dicono le nostre donne) fa, lauandosene la testa i capelli biondi, & netta uia la farfarella del capo, & ammazza i pidocchi. La materia del legno è pallida, come quella del Bosso, ma non cosi graue, ne cosi dura. Parmi che erri non poco il Trago, uolendo egli, che questa pianta sia la Zigia di Theophrasto, non hauendo con essa similitudine ueruna. Chiamano i Greci il Licio, Λυκιον: i Latini Lycium: gli Arabi Nomi.

 Hadhadh,

Hadhadh, Hadad, Kilulem, & Felzakarag. Il Bosso poi chiamasi da i Greci Πύξος: da i Latini Buxus. l'Euonimo chiamano gli Italiani Silio, & Fusaro: & i Tedeschi Spindel baum.

Dell'Acacia. Cap. CXIIII.

L'Acacia nasce in Egitto: & è vno arbuscello spinoso, si folto di rami, che non si distende in alto. Produce il fiore bianco, & il seme simile à i lupini, chiuso ne i baccelli, del quale si spreme il succo, & seccasi all'ombra. Quello, che si fa del maturo, è nero: & quello dell'immaturo rosseggia. Lodasi quello, che tende alquanto al rosso, & che è odorato, quanto porta l'acacia. Cauanlo alcuni, spremendo insieme le frondi, e'l seme. Nasce anchora di questa spina vna gomma. Ha l'acacia virtù di ristrignere, & di rinfrescare. Il suo succo è conueneuole alle medicine de gli occhi:

ACACIA PRIMA.

gioua al fuoco ſacro, alle bugance, alle vlcere ſerpiginoſe, à i pterigi j delle dita. Beuuto, & meſſo ne i criſteri, ferma i fluſſi delle donne, rimette la madrice dislogata, & riſtagna i fluſſi del corpo. Sana, applicato, le vlcere della bocca: & riduce gli occhi, che eſcono del ſuo luogo: & fa neri i capelli. Lauaſi nell'acqua, poluerizato, per le medicine de gli occhi, tãto che rimutandoglicla ſpeſſe uolte reſti chiara nel fine: & coſi poſcia ſe ne formano i trociſci. Bruſciaſi, mettendola nella fornace in vn vaſo di terra crudo, quando ſi cuocono le tegole. Bruſciaſi anchora ſopra à gli ardenti carboni, ſoffiando continuamente. Fumentanſi le giunture ſmoſſe con la decottione di tutta la pianta. Della ſua gomma quella è eccellente, che è rattratta in ſe, à modo di uermini, & che è traſparente, come il uetro, & non legnoſa. Lodaſi dopo queſta, la bianca: ma quella, che è ſordida, 10 & ſimile alla ragia, è inutile. Ha queſta gomma virtù di riempire, & di ſerrare i pori della carne. Spegne l'acuità delle medicine, meſcolandouela. Empiaſtrata inſieme con voua, non laſcia fare le

ACACIA SECONDA.

S 4 veſciche

vesciche alle cotture del fuoco. Nasce un'altra spetie d'Acacia in Cappadocia; & Ponto, laquale come che sia simile a quella dell'Egitto; nondimeno è di pianta molto piu breue, piu bassa, piu tenera, & piu folta, & piena di spine. Produce questa frondi simili alla ruta: fa il seme l'autunno ne i baccelli, minore delle lenticchie, producendone solamente tre, ouero quattro grani per baccello. Il succo di questa è anch'egli costrettiuo, ma molto meno efficace dell'altro, & per le medicine degli occhi è inutile,

Acacia, & sua historia scritta da Theophrasto.

CHIAMA l'albero, che produce l'Acacia, Theophrasto al III. capitolo del IIII. libro dell'historia delle piante, semplicemente Spina, cosi dicendo. La spina ha tal nome per esser albero per tutto spinoso, eccetto nel tronco: imperoche ha egli le spine non solamente su per li germini, & su per li rami; ma anchora sa per le frondi. Cresce in assai procerità, di modo che se ne fanno traui per li letti lunghi dodici gombiti. Ritrouansene due spetie, bianca cioè, & nera: la bianca è debile, & facilmente si putrefa: ma la nera è piu robusta, & piu ferma, & non si tarla. & imperò è in vso per le fabriche delle naui: nel che uale à far le coste loro, & per serrare le congiunture del corpo. Non cresce però in troppo grande altezza. Produce il suo frutto in baccelli, come fanno i legumi: il quale usano gli habitatori in cambio di galla per conciare le cuoia. Il suo fiore è cosi bello all'aspetto, che se ne fanno le ghirlande. Ricolgonlo i medici per essere anchor vtile nelle medicine. Nasce da questo albero anchora una gomma, la quale distilla per se stessa, & parimente per arte, intaccando la scorza con ferro. Ritrouasi di questi alberi gran copia, & veggonsene gran boschi nel territorio di Thebe. La materia del legno è dura, di color ceruleo, come è anchora il loto. Questo tutto dell'Acacia scrisse Theophrasto.

Historia di Plinio.

Co'l quale accordandosi Plinio, ne scrisse anchor egli al XII. capo del XXIIII. libro, cosi dicendo. E' ancora la spina della Acacia albero, che nasce in Egitto, nero, bianco, & verde; de i quali è il verde il migliore. Nasce parimente in Galatia, piu tenero, & piu spinoso. Il seme è in tutte queste spetie simile à quello delle lenticchie, ma minore di granello, & di baccello. Cogliesi l'autunno: percioche colto auanti, è troppo ualoroso. Il succo si spreme da i baccelli, bagnati prima con acqua piouana, & poscia pesti nel mortaio, & messi al torchio: condensasi poi al sole, & fassene trocisci. Fassene anchora delli frondi, ma meno ueramente efficace. Vsano il seme in cambio di galla per la concia delle cuoia. Vituperasi il succo delle foglie, & il nero che si fa in Galatia, & parimente il troppo rosso. Questo succo chiamano i Greci Acacia. In luogo della quale vsano i moderni medici, & comprano gli speciali il succo delle prugnole saluatiche condensato in certe lamine, come tauolette, al

Succedanei dell'Acacia.

sole: percioche la uera non si porta à tempi nostri in Italia. Hanno le medesime facultà dell'Acacia le frondi del Rhu, il quale noi chiamiamo Somacho: & parimente il liquore, che si fa delle frondi del lentisco, & per l'hipocisto, come apertamente testifica Dioscoride. onde assai piu conueneuole sarebbe vsar quelle in suo luogo, che altro. L'imagine dell'Acacia della prima spetie, che qui si uede, mi portò da Costantinopoli il Signore Angerio di Busbeke Flammengo, Ambasciadore già al Turco per l'Imperadore Ferdinando, la quale, ueramente si rassomiglia con tutte le sue note alla Acacia legitima, & vera. Imperò che la pianta in terra, di cui habbiamo posto qui un ramo solo, ha il tronco non diritto, ma storto, ricoperto da nera corteccia, con i rami, & ramoscelli tutti carichi di pungenti spine. Produce le foglie, quasi tonde, grandi come di pero, ma venose di sopra, verdi, & bianchiccie, & di sotto fuliginose, & all'intorno per tutto intere, con nerigno picciuolo. I fiori poi porporeggiano, & le silique, che ne nascono sono simili à quelle de i Lupini. & se ben dice Dioscoride, che i fiori dell'Acacia sono bianchi, nondimeno scriuendo Theophrasto, & parimente Plinio, che le spetie d'Acacia sono due, cioè la bianca, & la nera, io mi riduco ageuolmente à credere, che la bianca facci il fior bianco, & la nera porporeo: & massimamente scriuendo Theophrasto, che il fiore dell'Acacia è bellissimo da uedere, & che però se ne fanno le ghirlande; imperò che il color porporeo vagheggia molto piu all'occhio, che non fa il bianco. Oltre à ciò è da sapere, che chiama Serapione la gomma, che produce l'albero dell'Acacia, gomma Arabica, per portarsi ella d'Arabia prouincia uicina all'Egitto. Ma è però da sapere, che la gomma Arabica delle spetiarie è assai differente da questa, Imperò che quella non è simile à ritratti vermicelli, ma è granellosa, & di diuersi colori, cioè, come di succino, come di topatio, come di grisopatio, & come di berillo. Il che veramente corrobora il veder noi mancarne l'Acacia: percioche questo arguisce, che non manchi anchora la sua gomma, con la quale, se questa fusse la uera, si ci portarebbe senza fallo alcuno anchora l'Acacia, per il molto bisogno, che n'habbiamo per la compositione della theriaca. Et imperò si puo agevolmente concludere, che assai differente sia la gomma della Spina Egittia dalla commune gomma Arabica. La nostra adunque reputo io veramente esser quella, che chiamano i Greci semplicimente gomma. Nella quale credenza m'ha indotto Galeno: percioche al VII. delle facultà de semplici, cosi dicena. La gomma è una lagrima congelata, & condensata ne tronchi di tutti quegli alberi, che la producono; come si uede anchora la ragia in tutti quegli alberi, da cui distilla. Oltre à ciò, ch'ella sia disseccatiua, e mollificatiua, è cosa certa. & imperò è ella medicina delle asperità, & delle ruuidezze. La qual dottrina dimostra manifestamente, che la gomma cosi semplicemente chiamata da i Greci, sia la nostra gomma Arabica. La quale per quanto si puo giudicare, è un mescuglio di piu gomme d'alberi, Di che ne danno manifesto indicio i

Errore d'alcuni.

uarij colori, & le uarie forme, che si ritrouano particolarmente nelle sue granella, Et uedesi, che Galeno chiama semplicemente gomma tutte le gomme de gli alberi, che non producono ragia. Tal che non è d'accettare il giudicio di coloro, che si credono, che ogni uolta che si troua scritto ne Greci autori gomma semplicemente, habbiano inteso di quella della Spina Egittia. Oltre à ciò, sono alcuni altri, che si sono imaginati douere essere la gomma della Spina Egittia quello che chiamiamo noi gomma di Draganti, per esser nelle fattezze sue simile à vermicelli. Il che molto piu si gli conuerrebbe, quantunque anchor questa non sia, come al suo luogo diremo, Galeno al VII. libro delle compositioni de medicamenti in genero, chiama la gõma dell'Acacia, gõma Thebaica forse perche (come scriue Theophrasto) nel territorio di Thebe l'Aca-

Opinione del Siluio reprobata.

cia nasce abondantissima. Ma non portandosi l'Acacia (come poco di sopra dicemmo) si puo molto ben credere, che anchora la sua gomma non si ci porti. Fece della gomma dell'Acacia memoria il Siluio huomo de nostri tempi dottissimo, &

ia tutta

in tutta la Francia chiariſſimo, nel ſuo libro della natura de ſemplici medicamenti, coſi dicendo. Della gomma dell'Acacia non fece mentione Galeno, oue trattò dell'Acacia nel VI. libro de ſemplici, come non fece poi anchor mentione alcuna dell'Acacia nella Spina Egittia, oueramente Arabica, coſi chiamata ſolamente da Dioſcoride. Dal che ſi puo cõcludere, che l'Acacia, & la Spina Egittia, oueramẽte Arabica ſieno alberi in Egitto ſpinoſi, & l'un dall'altro differenti. Queſte tutte ſon parole del Siluio. Ma per mio giudicio non ſi puo qui il Siluio ſcuſar d'errore: imperoche appreſſo à Galeno la Spina Egittia non è albero, ma herba ſpinoſa, di ſpetie di Cardo, come è ancora appreſſo à Dioſcoride, ſimile alla Spina bianca, la quale chiamano gli Arabi Suchaa. Et però ſaria ſtata nõ poca ſciocchezza di Galeno, ad hauer fatto mentione dell'Acacia in quel luogo. L'altra Acacia poi, la qual naſce in Cappadocia, & in Ponto, con frondi ſimili alla ruta, & di cui è qui la figura, m'è ſtato queſto anno mandata da alcuni miei amici. Et perche ſi vede chiaramente, ch'ella rappreſenta quella, della quale ſcriue Dioſcoride, non ho ſe non potuto credere, che queſta ſia la legitima Acacia della ſeconda ſpetie. Imperoche ella è ſpinoſa, ha foglie di ruta, & il ſeme minore delle lenticchie in alcuni baccelli piccioli, et capaci al piu di quattro granella, al guſto coſtrettiue. Il colore de i bacelli è come d'oro, immo che nel ſole ſplendono, come ſe fuſſero dorati. Ne mi rimonerò da queſta opinione fino a tanto che io non vedrò la pianta, laquale ſi crede l'Anguillari che ſia l'Acacia. Imperoche non ſono per rimmouermi ſolamente con il teſtimonio delle ſue parole. Fece dell'Acacia mentione Galeno al VI. delle facultà de ſemplici, coſi dicendo. La pianta dell'Acacia è acerba, & parimente il frutto, & le frondi. Il ſucco, lauandoſi, diuẽta men valoroſo, & mãco mordace; percioche ꝑde per lauarſi l'acutezzo. Queſto empiaſtrato in qual ſi uoglia parte del corpo, ſubito la diſecca, & la riduce inſieme: ma non però ui laſcia alcun ſentimẽto di caldo, ne di freddo, che valoroſamente ſi ſenta. Per il che ſi conoſce eſſer medicamento freddo, & terreſtre, co'l quale ſi ritroua meſchiata anchora una eſſenza acquea. Et imperò è da ſtimare, che le parti ſue non ſono ſimili, ma hauerne in ſe alcune diſperſe calide, et ſottili: le quali ſi ſeparano per il lauarlo. Et perciò ſi può dire eſſere diſeccatiuo nel terzo ordine, & frigido nel ſecondo, quando è lauato, et nel primo quando è puro. Chiamano i Greci l'Acacia Ἀκακία: i Latini Acacia: gli Arabi Achachie.

Acacia ſecõda, & ſua hiſtoria.

Acacia ſcritta da Gal.

Nomi.

Del Vitice. Cap. CXV.

IL VITICE, ilquale altrimenti ſi chiama agnos, & parimente lygos, è pianta, che creſce in albero. Naſce in luoghi aſpri, & inculti, appreſſo alle riue de i fiumi, & ne renai de torrenti. Ha i rami lunghi, & malageuoli da rompere. Produce le frondi come d'oliuo, ma piu tenere. Enne di due ſpetie: una cioè, che produce i fiori bianchi, porporeggianti: & l altra del tutto porporei, & il ſeme ſimile al pepe. Ha virtù, & facultà calida, & coſtrettiua. Il ſeme beuuto, gioua al morſo de gli animali veleno ſi, & conferiſce à i difetti della milza, & à gli hidropici. Fa abondare il latte, & prouoca i meſtrui, beuuto con vino al peſo d'una dramma. diſecca la ſperma, offende la teſta, & prouoca il ſonno. La decottione del ſeme, & delle frondi uale, ſedendoſi in eſſa, alle infiammagioni, & altri difetti de i luoghi naturali delle donne. Il ſeme beuto con pulegio, applicato, & proſumato, prouoca i meſtrui: vnto, leua il dolore del capo: & diſtillaſi à i lethargici, & phrenetici in ſu'l capo con olio, & aceto. Le frondi ſparte per terra, & parimente fumentate, cacciano gli animali veleno ſi: & applicate, guariſcono i morſi delle ſerpi: impiaſtrate con burro, & frondi di uiti, riſoluono le durezze dei teſticoli. Il ſeme applicato con acqua, mitiga le ſiſſure del ſedere: & aggiuntoui le frondi, cura le giunture ſmoſſe, & le ferite. Credeſi che i uiandanti, che portano in mano un baſtone di vitice, non ſi ſcortichino per il caminare in alcuna parte del corpo. Chiamaſi da i Greci queſto albero agnos, cioè caſto: imperoche le donne, che oſſeruauano caſtità ne i ſacrifici di Cerere appreſſo à gli Athenieſi, ſi faccuano i letti delle frondi del uitice. Chiamaſi lygos, cioè venco, per eſſere i ſuoi rami molli, & arrendeuoli.

IL VITICE, che volgarmente ſi chiama Agno caſto, è in Italia notiſſima pianta, & come teſtifica Plinio al IX. capo del XXIIII. libro, è di due ſpetie: bianco cioè, & nero: maggiore, & minore. Creſce il nero, il quale è il maggiore, alla grandezza del ſalice; & il bianco, il quale è il minore, è piu ſolto di rami, & piu ſarmentoſo, & ha le ſue frondi bianche, & lanuginoſe. Il ſuo fiore è meſchiato di bianco, & di porpora: & quello del maggiore è puramente porporeo. Fece, oltra di ciò memoria d'una pianta Theophraſto, all'undecimo capo del quarto libro della hiſtoria delle piante, chiamata ἐλαίαγνος cioè Olinagno; coſi denominata per eſſer in parte ſimile all'oliua, in parte all'Agno, coſi dicendo. L'ΕΛΑΕΑΓΝΟΣ, ouero (parlando Italiano.) L'Olinagno è una pianta fruticoſa, non diſſimile dall'altre ſpetie de i uitici nelle foglie; le quali ſono ſimili di figura, ma molli, & lanuginoſe: ſono i ſuoi fiori come quelli del popolo bianco, ma minori, & ſenza frutto veruno. Naſcene copioſamente ſopra l'iſole, che nuotano. Ma ſe quello ſia il vero Olinagno, che dice l'Anguillari d'hauer ueduto in Abruzzo, non ſaprei ne potrei io affermare; per non hauerlo io mai veduto in luogo veruno. Ma dirò bene, che naſce in Boemia una pianta, laqual mi pare, che corriſponda con tutte le ſomiglianze all'Olinagno. Imperoche ella è fruticoſa con foglie di uitice molli, & lanuginoſe, & inargentate dal roueſcio, & fiori bianchi & piccolini di grado in grado ſu per i rami appreſſo à i piccinoli delle foglie, d'odore non inſoaue, dal quale naſce un frutto qualche uolta, ſe ben di rado, ſimile alle oliue, il quale ſe ben non ho io poſſuto mai vedere nelli Olinagni di Boemia, l'ho veduto però in Vienna nel giardino dell'Imperadore ſopra una pianta che iui ſi ritroua, da cui fu ſpiccato il ramo di cui è qui la figura. Dico adunque, che io chiamo queſta pianta Oliuagno per ſomigliar ella nelle uerghe & nelle foglie, l'Agno, & nel frutto l'Olino, ſe ben ſo io che non è l'Olinagno di Theophraſto, eſſendo il ſuo ſterile, & ſenza frutto, ſe però Theophraſto non ſi fuſſe ingannato, ouero quel teſto non ſia ſtato corrotto, come in

Vitice, ouero agno caſto, & ſua eſſam.

Eleagno, & ſua hiſtoria.

molti

VITICE.

Vitice scrive da Gal.

molti altri luoghi si ritrova. In Boemia tengono questa pianta per il vero olivo: onde io la chiamo Olivo Boemico. E il Vitice (secondo che scrive Galeno al VI. libro delle facultà de semplici) calido & secco nel terzo ordine, & di sustanza molto sottile, al gusto acuta & costrettiva. Le vermene non hanno alcuno uso nella medicina: ma il seme, & le frondi sono di natura calida, & secca, & di sottile sustanza. Imperoche cosi dimostra il loro uso, & il sentirsi al gusto acuti, & costrettivi i fiori, le foglie, e'l seme. Mangiasi però il seme: ma scalda cosi apparentemente, che perciò causa dolore nel capo. Ma friggendosi (imperoche cosi si mangia con gli ultimi cibi) nuoce meno al capo. Caccia la ventosità dello stomaco, ma molto piu il fritto, che il non fritto. Costringe il seme genitale, & gl'impeti di Venere, tanto mangiato fritto, quanto crudo. Il medesimo fanno le frondi, & parimente il seme: di modo che si crede, che non solamente mangiandosene, ò beendosene facciano gli huomini casti; ma anchora giacendovisi sopra. Et di qui viene, che in Athene ne i sacrificij di Cerere le donne si fanno letto di tutta la pianta: & di qui anchora gli viene il nome d'agno, che altro non rilieva, che casto. Dalle quali tutte cose è manifesto, se ben ci ricordiamo di quelle cose che sono state dette ne i commentari

10

tari

OLIVO DI BOEMIA.

tari di ſopra, che l'Agno ſcalda, & inſiememente diſecca, & caccia piu di tutte le coſe la ventoſità. Ma che ſia egli compoſto di parti ſottili, lo dimoſtra manifeſtamente la faculta del ſuo operare. Imperoche è coſa ragioneuole il credere, che il nocumento, che fa egli al capo, non procede piu dalla moltitudine de uapori, che ſi generano da eſſo, che dalla calidità ſua, & dalla ſottigliezza delle ſue parti. Imperoche ſe poteſſe egli generare ſpiriti uentoſi, gonfiarebbe ſenza dubbio lo ſtomaco, & prouocarebbe il coito, come fa la ruchetta. Ma non potendo egli prouocare il coito, come lo puo prohibire; è neceſſaria, che faccia queſto, nel modo che lo fa anchora la ruta, ſcaldando cioè, & diſeccando. Benche non è egli pari alla ruta, ma alquanto piu rimeſſo, per eſſer la ruta piu calda, & piu ſecca. E' differente anchora nella miſtione della qualità, & faculta inſieme: imperoche il ſeme del Vitice, & parimente i germini hanno un poco del coſtrettiuo: ma la ruta ſecca è notabilmente amara & acuta, come che la freſca ſia ſolamente amaretta. Non però ha ella auſterità ò acerbezza: & ſe pur pareſſe ad alcuno, che cio ui fuſſe, veramente non puo eſſer ſe non pochiſſimo apparente, & molto diſpari da quella, che ſi ritroua nel uitice. Il perche molto piu conferiſce il ſeme del vitice alle durez-

ze

ze del fegato, & della milza, & alle loro oppilationi, che non fa la ruta. Basti adunque, che si sia per hora conosciuto, che il Vitice sia calido, & secco, non mediocremente, ma nel terzo ordine, & di parti composto molto sottili. Chi adunque conoscerà questo, & vi aggiungerà il methodo del curare, ritrouerà in che modo prouochi egli i mestrui, mollifichi le durezze, & in che modo si conuenga nelle lassitudini. Tutto questo del Vitice scrisse Galeno. Chiamano i Greci il Vitice Ἄγνος & λύγος: i Latini Agnus, Vitex, Salix amerina: gli Arabi Famanchest, Samanchest, & Bengiechest: il vulgo Agno casto: li Tedeschi Schaffi mulle, & Keuschlamp: gli Spagnoli Gattillo casto.

Nomi.

Del Salice. Cap. LXVI.

IL SALICE è albero volgare. Le cui frondi, seme, corteccia, & liquore hanno virtù costrettiua. Le frondi trite, & beuute con vn poco di vino, & di pepe, vagliono à dolori de i fianchi: 10

SALICE.

& tolte

& tolte sole con acqua non lasciano ingrauidare le donne. Ristagna il seme, beuuto, lo sputo del sangue. Il che fa parimente la sua corteccia. La cui cenere macerata in aceto, guarisce i porri, & i calli, che s'impiastrano con essa. Il succo delle frondi, & della corteccia cotto con olio rosado in vn guscio di melagrano, gioua à i dolori delle orecchie. La decottione d'amendue gioua per uia di fumento alle podagre, & mondifica la farfarella. Cogliesene il liquore, intaccandogli la corteccia nel tempo ch'ei produce il fiore: & ritrouasi poi congelato nelle intaccature: & è utile per tutti gli impedimenti, che offuscano la vista.

Salice, & sua historia.

QVANTVNQVE Dioscoride non habbia trattato del Salice, se non sotto una spetie: sono nondimeno (come s'ha da Theophrasto al XIII. capo del III. libro, & da Plinio al XXXVII. del XVI.) i Salici di piu, & diuerse spetie. Perciochè alcuni crescono in tanta procerità, che d'essi per tutta Lombardia si fanno pertiche, & pali per le uigne. Altri non tanto crescono, ma sono di ben giallo colore, & si fendono per legare i cerchi delle botti, & questa spetie chiama M. Catone Salice Greco. Altri poi sono piu fermi, de i quali si fanno ceste alla grossa, per usare in uilla. Altri finalmente sono di tutti i piu sottili, chiamati in Toscana uenchi, di cui fanno i panieri. Tutti hanno le foglie oliuari, di sopra uerdi, & dal rouerscio bianche. Tre sono i succhi del Salice recitato da Plinio al IX. capo del XXIIII. libro, anchora di Dioscoride facesse mentione solamente d'uno. De i quali l'vno risuda per se stesso dal tronco à modo di gomma: l'altro dall'intaccature, che si fa nella corteccia: & il terzo cola da i tronconi, quando si gli tagliano i rami nell'autunno. Non ritrouo, chi dica della spuma bianca, la qual dopo il disfiorire si uede in grossi fiocchi pendere da i suoi ramuscelli, et portasi poscia dal uento per l'aria à modo di piume. E il Salice albero, che presto s'inuecchia. Bagnansi con utilità grande nella decottione del salice, messa in vna tina, così calda quanto basta per far bagno, coloro che cominciano à diuentare gobbi. Imperò che fa risoluere questo bagno marauigliosamente i tumori. Mettonsi le foglie nelle lauande, che si fanno per far dormire. Beendosi la decottione del Salice, ouer amente la liscia fatta con la sua cenere, fa spiccare le sanguisughe, ouero magnatte dalla gola, quando si fussero beute inauuertentemente. Spargonsi le foglie vtilmente intorno à i letti de i febricitanti. Il legno del tronco per esser tiglioso, & leggiero, s'adopera per far targhe, rotelle, & parimente barilli di vino. Fecene memoria Galeno al VI. delle facultà de semplici, così dicendo. Possonsi vsare le frondi del Salice per consolidare le ferite fresche, & sanguinose. Vsano molto i medici anchora i fiori ne gli empiastri resolutiui: imperoche sono così ualorosamente diseccatiui, che non cõtengono mordacità alcuna, come che habbiano alquanto del costrettiuo. Sono alcuni anchora, che serbono il succo spremuto del Salice, come medicamento diseccatiuo, & non mordace, per molte cose. Il perche sappi, che tu non ritrouerai medicamento alcuno piu conueneuole à molte cose, che quello, che ritenendo alquanto del costrettiuo, disecca senza mordacità alcuna, come benissimo dimostraremo nell'opera delle compositioni de i medicamenti. La corteccia dell'albero ha le facultà medesime delle frondi, & parimente de i fiori: quantunque sia ella alquanto piu secca, come sono generalmente tutte le scorze: & però s'abbruscia, & usasi in tutte quelle cose, che ualorosamente diseccano. Conuiensi adunque à i calli, & à i porri, che pendono, chiamati formiche, fattone empiastro cõ aceto. Oltre à ciò sono alcuni, che intaccano la corteccia de Salici nel tempo che fioriscono, & ne ricolgono un certo succo, & usanlo poscia à tutti gli impedimenti, che offuscano la pupilla de gli occhi, come medicamento astersiuo, & composto di parti sottili. Et però si potrebbe quando pur fusse tale, usare anchora in molte altre cose. Chiamano i Greci il Salice [illegible]: i Latini Salix: gli Arabi Bulof, Bioulles, Saffaf, ouero Chalif: i Tedeschi, Vuiden, & Felbinger: li Spagnoli Salze, ouero Salgueiro: i Francesi Saulx.

Virtù del Salice.

Salice scritto da Gal.

Nomi.

Dell'Oliuo saluatico. Cap. CXVII.

LE frondi dell'oliuo saluatico, il quale chiamano alcuni oliuastro, & altri oliuo di Ethiopia, hãno uirtù di costrignere. Trite, & impiastrate medicano il fuoco sacro, i carboni, l'epinittide, le ulcere serpiginose & corrosiue, & le reduuie delle dita. Fattone linimento con mele, fanno cader l'escara de i cauteri: mondificano le ulcere sordide: risoluono i pani, & le infiammagioni, applicateui con mele. Ricongiungono la cotenna del capo staccata dall'osso: & masticate, vagliono alle ulcere della bocca, & massime de i fanciulli. Il che fa similmente il succo, & la decottion loro. Il succo stagna applicato, il flusso del sangue, & i mestrui delle donne. Ripercuote, & prohibisce l'vue de gli occhi, & similmẽte le pustule, & prohibisce i catarri, & le vlcere di quelli: & imperò si mette vtilmente ne i collirii, che si fanno per le corrosioni delle palpebre. Il modo di ricorlo è così. Pestansi le foglie, & pestesi sbruffano di uino, ouero d'acqua piouana, & spremonsi. Seccasi poscia al sole il succo, & fansene pastelli: ma è migliore, & meglio si serba quello, che si spreme col vino, che quello, che con l'acqua. E' buono alle orecchie vlcerate, & à quelle, che humigano & che menano marcia. Impiastransi conueneuolmẽte le foglie con farina d'orzo ne i flussi stomachali. Bruscian si le frondi, & i fiori, accioche la loro cenere supplisca in cambio di spodio, mettendole in vn vaso di terra crudo coperchiato, & bene illutato alla bocca, & lasciandole dentro, fino che nella fornace si cuoca il uaso. Spengonsi poscia con uino, & ritornansi impastate con uino un'altra volta à ricuocere. Lauasi poscia la cenere nel modo, che si laua la biacca, & fansene pastelli: imperoche non è questa cenere mẽ buona nelle infermità de gli occhi, che si sia lo spodio, ma è da credere, che habbiano la virtù medesima. Hanno le uirtù medesime le frondi anchora così brusciate dell'oliuo domestico, ma non sono così efficaci: & però, per non essere elleno così forti, sono piu conueneuoli nelle medicine de gli occhi. La spuma, che suda del legno uerde dell'oliuo saluatico, quando si bru-

OLIVO SALVATICO.

ſcia, ſana la rogna, la farfarella, & le volatiche. Et l noccioli delle oliue ſanano, fattone linimento, la farfarella, & le ulcere corroſiue, & ſerpiginoſe. La midolla del nocciolo fa cadere le unghie cor rotte, & ſcabroſe, applicataui ſopra con graſſo, & con farina.

Delle Oliue ſalate, & condite. Cap. CXVIII.

LE oliue condite, peſte, & applicate, non laſciano leuare le veſciche nelle cotture del fuoco. Mondificano le ulcere ſordide. Lauandoſi la bocca con la ſalamuoia ſtrigne le gengiue, & ferma i denti ſmoſſi. Le oliue freſche, che nel colore roſſeggiano, auanti che ſi maturino, ſono piu utili allo ſtomaco, & coſtringono il corpo: ma le nere, & ben mature, ſi corrompono piu facilmente, & nuocono allo ſtomaco, offendono gli occhi, & fanno dolere il capo. Secche, & fattone linimento, fermano le vlcere, che vanno paſcendo, & rompono i carboni. 10

Dell'Olio

Dell'olio delle oliue ſaluatiche. Cap. CXIX.

LO olio, che ſi fa delle oliue ſaluatiche, tenuto in bocca, & lauandoſela con eſſo, conferiſce alle gengiue putride, & inhumidite: ferma i denti ſmoſſi: & adoperato caldo, uale à i catarri, che diſcendono alle gengiue: ma biſogna applicauerlo con un poco di lana auuolta in ſu la cima dello ſtile, infino à tanto, che diuentano bianche.

Del liquore, ouero gomma dell'oliuo d'Ethiopia. Cap. CXX.

10 LA gomma dell'oliuo d'Ethiopia è ſimile alla ſcammonea, roſſa, condenſata in minute gocciole, & mordace. Quella, che raſſembrandoſi all'ammoniaco, & alla gomma uerdeggia, & che non morde, è ueramente inutile. Diſtillane di quella ſimile à queſta anchora da i noſtri oliui tan-

OLIVO DOMESTICO.

to domestichi, quanto saluatichi. Vale questa vngendosene, alle debolezze, albugini, & cicatrici de gli occhi: prouoca l'orina, & i mestrui. Messa nella concauità de i denti, ne toglie efficacemente il dolore. Connumerasi questa tra li veleni: prouoca il parto, & sana la scabbia, & le impetigini. Chiamasi questo oliuo d'Ethiopia anchora oliuo saluatico.

Della Morca dell'olio. Cap. CXXI.

LA morca è la feccia dell'oliue spremute. La quale cotta in vn vaso di rame di Cipro insin che si spessisca come mele, è costrettiua, & è nelle virtù sue in ogni effetto simile al licio. Ma vale particolarmente con molta utilità à i dolori de denti, & applicata con aceto, ò con uino, ouero con uino melato. Mettesi ne medicamēti de gli occhi, & in quelli, che si fanno per costipare i pori della carne. Inuecchiandosi diuenta piu valorosa. Mettesi nelle vlcere del sedere utilmēte in quelle de membri virili, & de luoghi naturali delle donne. Cotta con olio omphacino alla spissitudine del mele, circondandone i denti guasti, gli fa cadere. Vnta con decottione di lupini, & chameleonta, sana la rogna de gli animali quadrupedi. Impiastrasi calda la fresca, non cotta, utilmente alle podagre, & altri dolori di giunture. Vntone una pelle, che habbia la lana, & applicata à gli hidropici, risolue l'enfiagione.

Oliui saluatichi, & loro essamin.

ESSENDO gli oliui, le oliue, l'olio, la gomma de gli oliui, & la morca tutte cose, & frutti d'vna medesima pianta, non m'è parso fuor di proposito scriuerne insiememente, & cosi sodisfare à quāto sarà dibisogno a ciascuna parte. Hor dico adunque, che li oliui tanto saluatichi, quanto domestichi, hanno le foglie lunghe, & nella fine appuntate, grosse, grasse, di sopra verdi, & da rouescio bianche, al gusto amare, & alquanto agrette. Fioriscono gli oliui il mese di Giugno, & di Luglio, con fiori quasi simili à quelli del Sambuco, ma piu piccioli, & in grappoletti, da i quali nascono poi le oliue prima verdi, dipoi gialle, & porporee, & in vltimo nere. Colgonsi il verno del mese di Nouembre, & di Dicembre. Imperoche in Toscana non si maturano piu presto. Distendonsi poi che son colte, nelle case, ne i granai, fin che s'impassiscono, & dipoi si macinano nell'Oliuiere. & si mettono allo strettoio in certi sacchi tondi di giunchi, & bagnansi con acqua calda mentre che si spremono, & cosi se ne caua l'olio. La materia del legno è bella, dura, crespa, & venosa, & messa nel fuoco arde cosi verde, come secca. Nascono i saluatichi nel contado di Siena, & in varij altri luoghi di Toscana abondantemente, come anchora in Dalmatia, & in molte isole del mare Adriatico: ma molto piu piccioli de domestichi, spinosi, & di piu breui frondi. Le oliue loro, delle quali se ne caricano senza misura, sono assai minori delle domestiche, ma al gusto assai piu saporite. Fannone manifestamente fede i tordi, i merli, & gli storni: imperoche assai piu uolentieri mangiano le saluatiche, che le domestiche. Custodiscono i nostri contadini, che si dilettano d'vccellare, questi oliui saluatichi da gli augelli con grande arte, fino che le domestiche sieno del tutto ricolte: one poscia co'l visco prendono una infinità di merli, & di tordi tutto il mese di Decembre, & di Gennaio. Pochi sono in Toscana, che ricolgano le oliue saluatiche per farne olio: imperoche l'abondanza delle domestiche fa, che poco s'apprezzino le saluatiche. Ritrouo appresso à gli antichi dieci sorti d'oliue, cioè le pausie, le algiane, le liciniane, le sergie, le niuie, le calamine, le orchite, le regie, le cirtite, & le mirtee: benche Vergilio solo di tre sorti scriuesse, come veramente à tempi nostri non di piu, che di tre sorti se ne veggano in Toscana, & massime in quel di Siena. Delle quali, quelle della prima sorte, come che sieno prodotte da i piu piccioli oliui; sono nondimeno di bella, & notabile grossezza, simili alle Bolognesi. Mangiansi queste acconcie in salamuoia, ne i cibi, conciosia che per fare olio sono del tutto inutili. Le seconde belle & di grossezza, & di colore (anchora che sieno delle prime assai minori) sono le migliori, che si ritrouino per fare olio, imperoche lo fanno aureo, dolce, chiaro, & saporito di tutta eccellenza. Gli oliui, che le producono, si chiamano volgarmente oliuastre, & sono alberi di grandissima procerità, con i suoi rami, che ampiamente s'allargano. Le terze poscia sono quelle, che sono communi à tutta Italia. Le eccellenti, acconcie in salamuoia, si portano à Roma, & in altri luoghi d'Italia, oue si ritrouino le piu lente mense, di Spagna.

Modo di conciare le oliue in salamuoia.

Conciansi le oliue immature mentre che sono verdi per mangiare restando cosi verdi come se allhora fussero ricolte dall'albero, in breue tempo, in questo modo. Pigliasi libre sei di calcina uiua crivellata, & vi si gitta sopra tanta acqua fredda, che basti per far venir la calcina come vna polte liquida, & dipoi ui s'aggiunge dodici libre di cenere di quercia ben criuellata; & tanta acqua che basti per dissoluerla, & dipoi ui si mettono dentro in macera, venticinque libre d'oliue, per otto hore continue, ò al piu per dieci, nel qual spatio di tempo s'indolciscono à bastanza, perdendo ogni amaritudine, ma bisogna in tanto, sempre muouerle con un bastoncello leggiermente, acciò che non si ammacchino. Dopo al qual tempo si cauano di macera, & si lauano con acqua fresca, & ui si macerano dentro per cinque ò sei giorni, mutando loro l'acqua spesse uolte. Cauansi poi di macera, & fassi loro sopra una salamuoia, nella quale sieno stati cotti dentro gamboni di finocchio, tagliati in pezzetti, et serbansi in un uaso di terra uetriato. Le cosi adunque preparate restano con la natiua uerdezza loro, et sono gratissime al gusto.

Inimicitia tra l'oliuo, & la quercia.

Fra l'oliuo, & la quercia è (secondo che gli antichi scrissero) mortale inimicitia, di modo che piantandosi oliui appresso alle quercie presto si perdono. Diuentano sterili gli oliui quando sono pasciuti dalle capre nel primo loro germogliare: al che non si ritroua rimedio. Ma se per altra cagione gli oliui non portano il frutto, è valoroso, & prouato rimedio scoprir loro le radici tutto il tempo del uerno. Amano gl'oliui i luoghi ameni, & aprichi, i colli, & i paesi caldi, & però non allignano nelle montagne, ne i luoghi freddi.

Gomma d'oliua saluatichi.

La gomma de i saluatichi, ouero Ethiopici oliui, come che à molte cose sia vtile; nondimeno à i tempi nostri non è in uso nelle spetiarie, ne so ch'ella si ricolga. Alcuni s'hanno pensato (come dicemmo di sopra nel capitolo dell'Acacia) ch'ella sia la gomma Arabica, che s'usa nelle spetiarie. & altri ch'ella sia la gomma Elemi. Ma dimostra veramente, che la gomma dell'oliuo Ethiopico non sia la gomma Elemi, ne l'Arabica, il non

si ritrouare,

si ritrouare, che alcuna di queste sia al gusto mordace, & ulceratiua: & per uedersi, che quella, che chiamano uolgarmente nelle spetiarie gomma Elemi, piu presto è una ragia, ouero liquore prodotto da qualche à noi incognito albero forse simile al pino, all'abete, ouero al pezzo, che spetie di gomma di sorte alcuna. Imperoche al fuoco, cosi come fanno l'altre ragie, subito si fonde, & si liquefa tutta come cera. Il che non fa alcuna sorte di gomma, se prima non si liquefa infusa nell'aceto, ò nel uino: percioche altrimenti socendo subito s'abbrustia. Ritrouasi anchora un'altra sorte di gomma d'oliuo che nasce (come scriue Theophrasto all'VIII. capo del IIII. libro dell'historia delle piante) intorno al mare rosso, vsata da i medici per ristagnare i flussi del sangue. Ma come che non s'habbia à tempi nostri alcuna chiarezza da qual pianta habbia la gomma ELEMI la sua origine; nondimeno per quanto hanno esperimentato i medici de nostri tempi, & massimamente chirurgici, è ella la piu eccellente di tutte le altre sorti di ragie nel medicare le ferite del capo. Della Morca ultimamente dell'olio altro non resta à dire, se non che, come scriue Catone, è utile à mescolarla con la calcina per intonicare i magazini, & le botteghe de i panni, & de i drappi di seta. Imperoche ella prohibisce i ragni, le tignuole, & altri uermicelli, & nociui animali, & oltre à ciò l'humidità, che risuda dalle mura. 'E parimente utile per intonicare i granai, oue si ripongono le biade. L'olio delle oliue saluatiche è piu astringente di tutti gli altri, & vsasi ne i dolori del capo utilmente in uece d'olio rosado. Vnto prohibisce il sudore, & ferma i capelli che cascano. Monda il capo dalla forfarella, & ui guarisce l'vlcere humide, & la rogna: & non diuentano cosi presto canuti coloro che spesse volte se ne ungono il capo. Scrisse de gli oliui Galeno al VI. delle facultà de i semplici, cosi dicendo. I rami de gli oliui quanto hanno del costrettiuo, tanto hanno parimente del frigido. Il frutto loro, quando è ben maturo, è mediocremente calido: ma quando è immaturo, è veramente piu frigido, & piu costrettiuo. Chiamano i Greci l'oliuo domestico, Ἐλαία ἥμερος il saluatico Ἀγριελαία, Κότινος. I Latini il domestico olea satiua: il saluatico oleaster, & olea agrestis. Gli Arabi il domestico Zaiton, & Caiton. I Tedeschi il domestico Oelbaum: il saluatico Vuilder oelbaum. Gli Spagnoli il domestico Oliuo, & azeytuno: il saluaticho Azebuche. I Francesi il domestico Oliuier: il saluatico Oliuier sauuage.

Gomma elemi.

Morca d'olio.

Olio de oliue saluatiche & sue virtù.

Oliui scritti da Gal.

Nomi.

Della Quercia, delle Ghiande, del Faggio, & dell'Elice. Cap. CXXII.

OGNI Quercia ha uirtù costrettiua, & massime quella corteccia sottile, che è fra la grossa corteccia, & il legno: & cosi medesimamente quella pellicina sotto al guscio delle ghiande. Dassi la decottione loro ne i flussi disenterici, & stomachali, & allo sputo del sangue. Mettonsi trite ne i pessoli de i luoghi secreti delle donne per ristagnare i lor flussi. Fanno gli effetti medesimi anchora le ghiande: prouocano l'orina, & mangiate ne cibi, fanno dolere il capo, & generano ventosità. Vagliono mangiate à i morsi de gli animali velenosi. La loro decottione, & quella de i gusci loro, beuuta con latte di uacca, uale contra al tossico. Trite crude, & impiastrate, mitigano le infiammagioni. Peste cō grascia di porco salata, si conuengono alle malefiche durezze, & malefiche vlcere. Quelle de gli elici superano in virtù quelle della quercia. Il Faggio, & l'Elice si connumerano nelle spetie della quercia, & sono di consimile virtù. La corteccia delle radici dell'elice, cotta nell'acqua fino che si disfaccia, & messa per vna notte in su i capelli, prima purgati con Cimolia, gli fa diuentare neri. Le frondi di tutte peste, giouano alle infiature, & fortificano le parti debili delle membra.

SONO altri alberi assai, oltre alla Quercia, all'Elice, & al Faggio, che abondantemente producono le ghiande; come i Cerri, i Soueri, le Ischie, le Farnie, & i Cerri soueri fanno sede in tutta Toscana, & ispetialmente nelle maremme nostre di Siena, & per tutto il patrimonio di Roma; oue nelle selue alle lor ghiande s'ingrassano infinitissimi branchi di porci. Ma perche δρῦς vocabolo Greco, il quale noi interpretiamo quercia nel nostro volgare, serue uniuersalmente & alla quercia, & ad ogni altra spetie d'alberi ghiandiferi, comprese Dioscoride sotto questo vocabolo tutte le spetie delle piante, che ne producono le ghiande. Et imperò disse egli nel principio del presente capitolo: Ogni quercia ha uirtù costrettiua: quasi volendo dire: Ogni pianta ghiandifera è costrettiua. Il che dà ad intendere esser questo capitolo commune à tutti gli alberi sopradetti. Ma è non poco da marauigliarsi (diceua Theophrasto all'VIII. & IX. cap. del terzo libro dell'historia delle piante) che la quercia, oltre al frutto, produca tante altre cose. Imperoche ella genera due sorti di galla, una picciola, & l'altra nera, & ragiosa. Genera anchora un'altra cosa simile alle morē; ma molto dura, & malageuolissima da rompere; benche rare uolte si ritroui. Appo ciò un'altra cosa simile al membro uirile: la quale crescendo alla perfettione, genera nella parte superiore vna durezza pertugiata simile alla testa d'un toro, in cui è dentro vn certo che simile ad un nocciolo d'oliua. Produce anchora quello, che alcuni chiamano pelo: questo è una pallottola piu dura d'vn nocciolo, tutta circōdata da certa lana morbida: laquale vsano per i lucignoli delle lucerne. percioche brusci a ella ageuolmente, & bene come la galla nera. Produce parimente vn'altra capigliosa pallottola, ma inutile. questa nella primauera toccandosi, ò gustandosi imbratta d'un certo succo com mele. Fa oltre à ciò tra le concauità de rami alcune pilule senza picciuolo, ma concaue, oue elle seggono. & queste sono uniuersalmente communi à tutte le quercie, & di diuersi colori. Imperoche in alcune eminenti concauità biancheggiano, oueramente son uariate da nero macchie. Genera anchora vna picciola pietra rossa, ma rare uolte. Produce oltre di questo un'altra pilula piu rara, di foglie rauuolte in se stesse, lunga, & schiacciata. Sopra alle foglie poi fa una altra pilula bianca, & acquosa, mentre che è tenera, & fresca: la quale ha anchora alle volte dentro à se mosche. & crescendo honestamente s'indura, come le galle picciole liscie. Lascio di dire de fonghi, che nascono atorno, & appresso alle radici: imperoche questi ha ella communi con tutti gli altri alberi. Tacciomi anchora il uischio per esser anchor questo commune ad altre piante. Ma nondimeno (come è stato detto) è la quercia un'albero, che produce assaissime cose. Tutto questo scrisse

Alberi ghiandiferi, & loro essam.

La Quercia produce varij, & diuersi frutti.

QVERCIA.

sto scrisse della quercia Theophrasto. Onde non è da dubitare, che tutti questi parti non habbiano il suo vso nella medicina. L'acqua lambiccata nel bagno con lambicco di vetro dalle frondi, quando nel venir fuori sono tenerissime, sana beuuta, i flussi hepatici, rompe le pietre nelle reni, & cura i flussi bianchi delle donne. Dassi medesimamente à bere con giouamento manifesto, à i disenterici, & nelli sputi del sangue. Non mancano chi la dieno nelle febri pestilentiali, per valer ella non poco contra li veleni. Tenute le foglie fresche della Quercia sopra la lingua, curano gl'ardori dello stomaco. L'acqua piouana, che resta nelle concauità delle quercie vecchie, sana lauandosene, la rogna vlcerata. Le pillole sue capigliose simili à i ricci de castagni, secche & trite in poluere ristagnano ualorosamente: il perche sono efficacissimo rimedio contra i flussi del corpo. sono in somma da vsar sempre oue sia bisogno di ristagnare. Il Faggio si connumera anch'egli nelle spetie delle piante ghiandifere, anchora che il suo frutto non habbia forma, ne figura di ghianda. Produce il faggio le foglie della grandezza di quelle del Carpino, ma piu salde, piu carnose, & liscie, & non crespe. Il frutto suo poi, il quale in Toscana si chiama Faggiuola: è di fuori tondo, hirsuto, & scabroso di guscio: dentro dal

Virtù della Quercia.

Faggio, & sua consider.

10

quale

FAGGIO.

quale è il frutto triangolare, coperto da una piu sottile, & liscia corteccia, che rosseggia nello scuro, come quella delle castagne. L'animella, che ui stà dentro, è di dolce, & di grato sapore; ma al gusto nel fine assai costrettiua. E cibo gratissimo la fagginola à i ghiri: imperoche ualentemente s'ingrassano con essa. Onde al suo tempo infinitissimi se ne prendono la notte nelle selue di Carniola, di Stiria, & di Carinthia: doue si ueggono la mattina ritornare i villani con sacchi pieni di ghiri presi in una sola notte. Piace la fagginola anchora molto à i topi: & però quando n'è abondanza, vengono à schiere di longinqui paesi insegnati dalla natura à pascersene nelle selue. Mangianla uolentieri anchora li scoioli, i tordi, i merli, & altre sorti d'augelli. Recita Cornelio Alessandro, che essendo da i nemici assediato il castello di Chio, si difesero, sostenendo l'assedio gli habitatori, dalla fame solo con la fagginola. Le frondi del Faggio masticate, uagliono alle malattie delle gengiue, & delle labbra: peste, & applicate, corroborano le membra, che sono stu- 10 *pide. La cenere della fagginola brusciata, vtilmente s'adopera à far linimenti, per tirar fuori le pietre delle reni. L'Elice poi è uolgarissimo albero in Toscana, cresce in bella procerità, con la corteccia che nel rosso nereggia. La ma-*

Elice, & sua historia.

ELICE. I

teria del legno, la quale è molto serrata, & dura, nello scuro rosseggia. Le frondi, le quali sempre son verdi, son simili à quelle de i lauri, ma di sotto biancheggiano, & sono di sopra assai piu tumide: & per intorno appuntatamente dentante. E l'Elice di due spetie, l'uno con le foglie per intorno spinose, & l'altro senza spine. Di questo n'è piena tutta Toscana: & di quello sene vede una infinità di Spagna. Fece dell'uno & dell'altro memoria Columella al terzo capo del sesto libro delle cose della villa cosi dicendo. Possonsi dare molto bene à i buoi le foglie del fico, possendosene hauere copia. Quelle dell'Elice sono migliori di quelle della quercia, intendendosi però di quella che non sono spinose. Imperoche queste non vogliono mangiare i bestiami, cosi come non mangiano quelle del Ginepro: & però errano manifestamente coloro, i quali confidati sopra l'authorità di Plinio, & di Theophrasto, non vogliono che sia Elice legitimo quello, che non ha le foglie spinose. Le sue ghiande son piu picciole di quelle della quercia, & piu rustiche. In Toscana è in prezzo il suo carbone: conciosia che oltre al tenere un fuoco tutto viuo, si dice che'l suo vapore non offende punto la testa. 10 *Mettonsi utilmente le sue pilule rosse, le quali oltre alle ghiande produce, trite con aceto in su le ferite fresche, & in sugli*

occhi

occhi ſanguinoſi. Connumeraſi nelle ſpetie dell'Elice anchora quella pianta, che ſcriue Theophraſto al XVI. capo del terzo libro dell'hiſtoria delle piante, chiamarſi in Arcadia SMILACE *(queſta non è il Taſſo, che ſi chiama anchora ſmilace, del quale ſcriſse Theophraſto al X. capo dell'iſteſso libro) ma non ha foglie per intorno ſpinoſe, come ha l'Elice, da cui è anchora differente, per altre diſsomiglianze. Imperoche la materia del legno della ſmilace non è coſi ſalda, & ſerrata inſieme, come è quella dell'elice, ma rara, & tenera nel lauorarla. Sono alcuni, che vogliono che lo ſmilace, non ſia altro che l'Elice, che non ha le frondi ſpinoſe, ma eſsendo il legno dello ſmilace molle & non duro, come ſcriue Theophraſto, & quello dell'Elice forte, & robuſto molto, non puo eſser uera la opinione di coſtoro. Fecene memoria Galeno al 111. capo del VI. libro delle compoſitioni de medicamenti ſecondo i luoghi tra li rimedij dell'ugola, con queſte parole. Piu ualoroſa di queſti è la decottione delle frondi, & delle bacche del mirto, delle mele cotogne non mature, & de germini teneri dell'elice, dell'arbuto, dello ſmilace, & del faggio. Sopra queſto luogo dubita il Cornario come ſia poſsibile, che lo ſmilace (imperoche egli intende del taſso, è di ſua ſpetie, ilquale è da tutti tenuto*

Smilace albero ghiandiſero.

Errore d'alcuni.

Errore del Cornario.

SOVERO PRIMO.

per

per velenoso) si metta da Galeno tra li rimedij dell'vgola. Ne però altro sa egli determinare sopra al suo dubbio, se non che non nascendo il tasso (come egli si persuade) per tutto velenoso, voglia quivi Galeno, che si debba tor di quello, che non è velenoso. Ma se forse il Cornario havessé piu accuratamente letto Theophrasto, & intesolo, parmi che molto meglio haurebbe dichiarato Galeno. percioche egli haurebbe ritrouato esser anchora lo smilace tra gli alberi ghiandiferi, & connumerato tra le spetie de gli elici, & pianta proprio conueniente à i difetti dell'vgola.

Sovero, & sua historia.

Il SOVERO *di frutto, & di frondi è simile all'elice: ne mai perde anch'esso le sue frondi, quantunque lo nieghi Theophrasto: ma ha la scorza grossissima, ne cresce tanto à vn gran pezzo, quanto fa l'elice. Chi ha caminato da Baccano à Roma, ne puo rendere assai buon testimonio, per ritrouarsene dietro à quella strada infinitissime plante. Veggonsene due spetie, una con foglie piu lunghe, & piu acuminate, & l'altra con assai piu breui, & per intorno dentate, come quelle dell'Elice, & questa nasce nel territorio di Roma copiosissima, & quella nel territorio di Pisa. Questo albero, se ben si scortec-* 10 *cia, non si secca, come fanno gli altri alberi. Imperoche sapendo la natura, che sarebbe spessissime volte spogliato, lo*

SOVERO SECONDO.

prouidde

CERRO SOVERO.

prouidde di doppio mantello. Adoperanſi le corteccie ſue in piu, & diuerſe coſe domeſtiche, ma piu communemente è adoperata da i calzolai per fare le pianelle, & da i peſcatori, da farne le palle, che lor tengono le reti, che non uadano al fondo. Et però ne ſcriue Plinio al VIII. *capo del* XVI. *libro con queſte parole. Il Souero non è grande albero. Produce cattiuiſſime ghiande, & poche. Ha la corteccia ſolamente groſſa, la quale ſcortecciata rinaſce, di modo che alle uolte ſpianandoſi è dieci piedi per ogni uerſo. Il ſuo uſo è per l'anchore delle naui, per le reti de peſcatori, & per ſerrare le botti. E parimente in uſo il uerno per le calzamenta delle donne. Et però non infacetamente chiamano i Greci le donne corteccie d'alberi. Sono alcuni, che chiamano il Souero, Elice femina, uſandolo oue non ſieno Elici in ſuo ſcambio nelle fabriche di legname, come fanno intorno Eli, & Lacedemonia. Non naſce in tutta Italia, ne al tutto in Gallia. Et all'* XI *.cap. del medeſimo libro. La materia del legno del ſouero (diceua egli) non ſ'inuecchia ſe non con lungo tempo: come fa parimente la quercia, il larice, & il caſtagno. Queſte tutte ſon le parole di Plinio. E anchora uno altro albero ghiandifero, il qual per hauer frondi di ſouero, & la corteccia, & la materia del legno ſimile al cerro, chiamiamo noi*

Phellodrys Cerro ſugaro.

10

mo noi in Toscana Cerrosugaro, come parimente lo chiamarono gli antichi. Imperoche egli anchora da Theophrasto è chiamato Phellodrys, che altro non rilieua, che Cerro souero. Nasce questa pianta nelle nostre montagne di Siena nel territorio d'Arcidosso, & di Santa Fiore, ma non potette fin la caminare (per quanto se ne veggia) l'Anguillari, non hauendone fatto egli memoria alcuna fra gli alberi ghiandiferi, mentre che s'affatica di numerarli tutti. Beuuta la scorza del Souero, ben poluerizata, con acqua calda, ristagna (secondo Plinio) il sangue di qual si voglia parte del corpo: & brusciata in cenere, & beuuta con uino caldo, vale à gli sputi del sangue.

Ghiande & sue uirtu.

Le ghiande di qual si uogli pianta, trite in farina, & date al peso d'una dramma con succhio di piantagine à bere giouano à tutti i flussi di corpo & di madrice. Vale la dicottione loro beuuta contra i veleni, & spetialmente contra al Nappello. le uerdi peste, & impiastrate mitigano le infiammagioni & aggiontoui sogna di porco salata curano le vlcere maligne. I calici ouero le coppelle delle ghiande hanno le virtù medesime, ma sono piu costrettiue, & piu contrattiue. Fece della quercia, & d'altri alberi ghiandiferi mentione Galeno al VI. delle facultà de semplici, cosi dicendo.

Alberi ghiandiferi, scritti da Galeno.

Tutte le parti della Quercia hanno virtù costrettiua: ma piu di tutte quella sottile cartilagine, che appresso al legno si ritroua sotto alla corteccia del tronco: & parimente quel la piu sottile che nasce sotto il guscio delle ghiande, che ueste la sustanza del frutto. Et imperò si crede esser commoda medicina à i flussi delle donne, allo sputo del sangue, alla disenteria, & ài flussi vecchi del corpo, nel che s'vsa ella per la piu parte cotta. Sono però piu valorosamente costrettiui il faggio, & l'elice, volendo alcuno ò che sieno spetie di quercia, ò del tutto d'altra diuersa spetie. Hanno le frondi loro tenerelle, impiastrate non poca uirtù di diseccare: ma manco però diseccano le frondi della quercia, per essere elleno manco costrettiue. Con le quali mi ricordo io hauer saldata vna ferita fatta con una falce, non hauendo all'hora alle mani altro medicamento, che frondi di quercia: le quali pestai sopra una pietra liscia, & poscia ne ricopri la ferita con le parti piu circonuicine. Ha il pari valore anchora il frutto, il quale usano alcuni medici ne i principij de i flemmoni, & parimente nell'aumento: perciochè quando sono di piu tempo, non ui si conuengono medicamenti costrettiui. Ma questa dottrina è veramente piu pertinente à i trattati delle cure de morbi, che à questo presente. Et imperò basti il sapere, che la quercia è costrettiua, secondo che dicemmo da prima, & parimente diseccatiua: & nella calidità è poco di sotto al temperamento di mezo. & imperò della spetie di quelle cose, che sono tepide.

Nomi.

Chiamano i Greci la Quercia Δρῦς: i Latini Quercus: gli Arabi Chullot, Hullet, ouero Beluth. i Tedeschi Eychbaum: gli Spagnuoli Roboré: i Francesi Chesne. Il Faggio chiamano i Greci φηγὸς: i Latini Fagus: gli Arabi Chinaos, ouero Chiachas: i Tedeschi Buochbaum: gli Spagnuoli Haia: i Francesi Faus. L'Elice chiamano i Greci πρῖνος: i Latini Ilex: gli Arabi Barbes, ouero Carmas gli Spagnuoli Anzina, & Auzinheira. Et i Tedeschi Stecheyhen. Il souero poi chiamano i Greci φελλὸς: & i Tedeschi Pontoffelholtz.

Delle Castagne. Cap. CXXIII.

LE Ghiande Sardiane, le quali chiamano alcuni Castagne, ouero l'opime, ouero ghiande di Gioue, sono costrettiue, & fanno gli effetti medesimi, che fanno le ghiande; & massime quel la loro buccia sottile, che hanno tra la carne, & la corteccia. La polpa loro mangiata, è utile à chi hauesse beuuto quel ueleno, che si dimanda ephemero.

Castagne, & loro essam.

SONO *le Castagne frutto notissimo à tutta Italia, & similmente gli alberi, che le producono. Delle quali, come che appresso à gli antichi ne fussero di diuerse spetie, & di diuersi nomi, tratti à compiacenza per la piu parte da i luoghi, donde si portauano; nondimeno in Toscana solo sono le domestiche, & le saluatiche. Le domestiche facilmente si mondano, & sono di queste in prezzo quelle, che si chiamano Marroni, per esser molto piu grosse, & molto piu belle dell'altre. Nelle montagne, oue si ricoglie poco grano si seccano in su le grati al fumo, & poscia si mondano, & fassene farina: la quale valentemente supplisce per farne pane. Gli alberi sono utili per le fabriche delle case, per far traui, correnti, tauole, doghe, & cerchi da botti: ma per legna da fuoco sono del tutto inutili. Amano molto piu i Castagni le montagne, che le pianure, imperoche di lor natura si godono del freddo. Et per questo si uede, che molto piu allignano al settentrione, & all'opaco, che altroue.*

Castagne caualline, & loro historia.

Ritrouasi creata dalla natura anchora un'altra spetie di castagne nelle regioni orientali, dalle quali non ritrouo ueruno cosi delli antichi, come delli moderni scrittori, (per quanto io habbi ueduto, & letto) che n'habbi fatto mentione. E questa pianta assai alta, con le foglie grandi, diuise come sono quelle del Ricino in sei parti fino al picciuolo, il quale è assai sottile & lungo. Fanno i Ricci nelle cime piu alte, cosi grandi, come sono i nostri di rossigno colore, ma con piu dura, & piu grossa corteccia, le cui spine, se ben sono rare, & poche, sono nondimeno molto piu ferme piu grosse, & piu dure, che quelle delle nostrane. Non hanno dentro piu d'una castagna sola non molto dissimile dalle nostre, ma piu grossa, & mal formata, la scorza della quale è piu grossa & piu ferma di quella de i nostri marroni, & nerigna di colore, eccetto la parte dinanzi, con la quale sta attaccato al riccio, la quale ha una macchia biancha simile à un cuore, come si vede nel seme di quello Halicacabo, che ua intessendo pergole & finestre: di cui diremo poi nel quarto libro. E adunque questa scorza assai grossa, ne ha sotto di se altra scorza piu sottile, che ricuopra la castagna, come si uede nelle nostre. Imperoche non è se non una sola. La castagna è simile alle volgari, & quasi del medesimo sapore, ma con certo dolcigno di piu, che le fa spiaceuoli assai al gusto, se però dalle secche se ne puo fare giudicio. Chiamansi in Costantinopoli castagne caualline, per giouar elle à i caualli bolsi, & che tossiscono, date loro à mangiare. Mandommene gia da Costantinopoli un ramo, con i ricci pieni l'Eccellentissimo Medico Guglielmo Quaccelbeni Fiammengo, insieme con altre cose rare, come si uede nel uolume delle nostre Epistole.

Facultà delle castagne.

Ristagnano le Castagne, & massime le secche, ualentemente i flussi stomachali, & del corpo; & uagliono a gli sputi del sangue. Peste con mele, & con sale, s'applicano utilmente in su'l morso del can rabbioso. Risoluono le durezze delle mammelle, impiastrateui suso con aceto, & farina d'orzo. Prouocano al coito, per esser molto uentose. Mangiate abondantemente ne i cibi,

fanno

CASTAGNE.

fanno dolere la teſta: generono ventoſità, ſtitticano il corpo, & ſono dure da digerire. Ma quelle, che s'arroſtiſcono ſotto alla cenere, rimettono aſſai del nocumento loro, mangiate poſcio con pepe, & con ſale, ouer con zucchero. La ſcorze interiore delle caſtagne, che roſſeggia, beuuta al peſo di due dramme con vino bruſco, riſtagna tutti i fluſſi grandi del corpo, & parimente gli ſputi del ſangue, & con il pari peſo di limatura d'Auorio riſtagna anchora i meſtrui bianchi delle donne, & maſſimamente beuuta con acqua di fiori di nenufaro bianco. Scriſſe delle Caſtagne Galeno al 11. delle facultà de i cibi, coſi dicendo. Le Caſtagne tengono il principato tra tutte le ſorti delle ghiande, & queſte ſole tra tutti i frutti ſaluatichi danno nutrimento al corpo degno di memoria. Ma è però d'auertire, che ſe ben dice qui Galeno, ch'elle danno copioſo nutrimento; non però ſi lodano ne i cibi coti- 10 *diani. Perciochе, ſecondo che pur riferiſce eſſo Galeno al libro della dieta ſottile, mangiandoſi le Caſtagne leſſe, ò arroſtite, oueramente fritte, ſempre ſono cattiue: & molto piu, quando ſi mangiano crude. Il che parimen-*

Caſtagne ſcritte da Gal.

CASTAGNE CAVALLINE.

se confermò egli nel libro de cibi, che danno buono, & cattiuo nutrimento. Chiamano i Greci le Castagne Σαρδιανὰς βαλάνους, Λόπιμα, Κάςανα, & Διὸς βαλάνους. i Latini Castanea: i Tedeschi Kasten: i Francesi Castaignes: & Marones li Spagnoli.

Delle Galle. Cap. CXXIIII.

LA Galla è frutto della quercia, di cui sono due spetie: vna la quale chiamano omphacite, picciola, ma rugosa, come i nodi delle dita, salda, & non pertugiata. Lodasi per la migliore l'omphacite, imperoche è la piu efficace. Hanno amendue uirtù grandemente costrettiua. Trite in 10 poluere, risoluono le superfluità della carne, ristagnano i flussi delle gengiue, & dell'ugola, & sal-

GALLE.

dano le ulcere della bocca. Il lor nocciolo leua il dolor de denti, meſſo nelle cauernoſità di quelli. Bruſciate in ſu i carboni, fino che ſieno bene affocate, & poſcia ſpente con uino, ò cō aceto, ouero con ſalamuoia acetoſa, ſtagnano il ſangue. Sedendoſi nella loro decottione, è efficace rimedio à far ritornar la madrice diſlogata, & à riſtagnare i fluſſi di quella. Macerate con aceto, ouero con acqua, fanno i capelli neri. Applicate trite con uino, ouero con acqua in forma di linimento, ouero beuute, giouano à i fluſſi diſenterici, & ſtomachali. Debbonſi queſte meſchiare con i cibi, oueramente cuocere intere in acqua, inſieme con qualche altra coſa conueniente in ſimili malattie. In ſomma ſono da vſare le galle à ſtrignere, à fermare, & diſeccare, doue fa dibiſogno.

Galle, & loro eſſamin.

LE Galle ſono notiſsime, & volgari: & ſon prodotte, ſecondo che dice Plinio, da tutte le piante, che producono le ghiande. Naſcono quando il Sole eſce del ſegno de Gemini: & quando ſon tocche da troppo caldo, ſi ſeccano,

 & reſtano

& restano uane. Le quercie in Toscana producono oltre alle ghiande, anchoro Galle di due sorti, maggiori cioè, & minori. Le maggiori son grosse come noci, leggiere, & fongose. Le minori son grosse come noccinole, crespe, dure, & serrate: & son quelle, di cui è l'vso nelle tentorie, & appresso coloro, che conciano le cuoia, chiamate da i Greci propriamente omphacitidi. Onde parmi, che di gran lunga s'inganni il Cornario, uolendo egli sostenere ne suoi commentary fatti sopra i libri di Galeno delle compositioni de medicamenti, secondo i luoghi tanto nel primo, quanto VI. libro, che le galle omphaciti di non sieno altro appresso Dioscoride, & Galeno, che le anella ouero coppette, in cui stanno fitte, & serrate le ghiande: fondandosi sopra un testo di Paolo Egineta nella cura della disenteria, doue si ritrouano scritte, descriuendo egli un cristero, queste parole formali. ὀμφακίδας κεκαυμένας. [illegible] χρῶνται. Le quali parole cosi rilieuano nella nostra lingua. Prendi omphacidi abbrusciate. Sono queste quelle concauità, in cui nascono le ghiande delle quercie, che sono in vso per conciar le cuoia. Doue non vuole egli che si leggo omphacidas, ma omphacitidos, mutando cosi la lettione di Paolo al suo sentimento. Dal che poscia determina seco, che altro non sia appresso à i Greci la galla omphacitide, che quella coppella, in cui s'incassano le ghiande. Et cosi statuisce di non uoler rimouersi della sua opinione, se prima non gli sia dimostrato da qualch'uno, che questo luogo di Paolo sia corrotto: ouer anche ὀμφακίδας cioè omphacidos, appresso à Paolo sia nome sustantiuo, & che non denoti altro, che quello, che Plinio chiama calice, & il vulgo cupula di ghianda. Mo veramente non posso se non marauigliarmi, che il Cornario, il quale ho io altrimenti sempre stimato co'l testimonio de gli scritti suoi, huomo d'acutissimo ingegno, & di giudicio grande, si sia ingannato in una cosa cosi chiara. Imperoche se Paolo non hauesse saputo, che questo uocabolo Greco omphacis, per esser in rarissimo vso fusse à molti incognito, come dimostro essere anchora stato incognito al Cornario, non gli sarebbe veramente stato necessario di dichiararlo per circonlocutione, come egli fece, quando disse, che le omphacidi erano quelle concauità, in cui nascono le ghiande delle quercie, che sono in vso per conciare le cuoia: come sono anchora à tempi nostri. Imperoche la Valanio da cuoiai non è altro, che coppelle di ghiande. Che oltre à ciò non intenda Paolo per la galla omphacitide, le coppelle delle ghiande, quel veramente ne puo fare uero testimonio, che egli scriue nel VII. libro, doue trattando delle galle, & non delle ghiande, ne delle coppelle loro, descriue due sorti di galle: una, laquale chiama omphacitide, picciola: & una grande, che rosseggia, meno valorosa. Il che auanti à lui scrissero parimente Dioscoride, & Galeno: i quali non scrissero mai (che io sappia) in luogo veruno de i loro volumi, che la galla omphacitide sia l'istessa coppella della ghianda: per hauer eglino molto ben saputo (se ben non lo seppe il Cornario) che le ghiande erano differenti dalle galle non solamente in genere, ma anchora in spetie. Senza che aggiungeremo anchora questo, cioè, che non mi ricordo mai hauer ritrouato che Dioscoride, ne Galeno, ne Paolo habbiano in luogo veruno vsato questo vocabolo ὀμφακῖτις per la galla, se non per nome adiettiuo con il suo sustantiuo κηκὶς, che propriamente significo la galla. Onde concludendo dico, ch'io tengo per fermo, che in quel testo di Paolo si debba leggere ὀμφακίδας cioè omphacidos, & non ὀμφακίτιδας, cioè omphacitidos, come contende il Cornario. Et oltre à cio credo veramente, che i Greci chiamino propriamente ὀμφακίδα, cioè omphacida, la coppella, in cui stà dentro la ghianda. Quantunque il Cornario, & l'Andernaco, il quale assai goffamente, per mio giudicio, traducendo Poolo interpreto quella uoce ὀμφακίδας per agresto, amendue dottissimi nella lingua greca, non habbiano compreso ne conosciuto tanto. Fassi delle Galle omphaciti, gomma, & uino, inchiostro per scriuere molto buono, in questo modo. Prendosi di galle rotte grossamente once cinque, di vetriolo Romano once tre, di gomma Arabica once duo, & di sale una dramma, & mettesi il tutto insieme in un boccale vetriato, & di poi ui si gitto sopro cinque libre di uino bianco grande bē caldo, & serrasi di poi il vaso, & mettesi la state per quindeci giorni continui al sole, & il uerno si mette doppo al forno della stufa, & ogni dì si mescola molto bene con una bacchetta. Hanno le galle in se questa loro particolar uirtù, che predicono ogni anno con il parto loro la bontà, ò malitia dell'anno futuro: perciochè se rompendosi quelle, che si ricolgono secche, & non pertugiate, ui si ritrouano dentro mosche, significa guerro, se ragni peste, & se uermini carestio. Ne si marauigli alcuno, che delle galle nascono questi animali: perciochè n'ho veduto io assaissime volte la esperienza, & poche ò niuna se ne ritroua, che pertugiata non sia, & che di già non se ne sia uscito l'animale, che ui nasce; che non si ritroui pregna d'uno di questi tre animali. La onde si puo dire, che la quercia produce frutto, & animale. Il che sapendo gli antichi nostri padri, non senzo causa dissero, che la quercia ero consagrata à Gioue. Scrisse delle Galle Galeno al VII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. La Galla, la quale si chiama omphacite, è medicamento valorosamente acerbo, & nella maggior parte terrestre, & frigido: con il che disecca, & ripercuote i flussi. & oltre à ciò costrigne, & riduce insieme tutte le membra rilassate, & languide: & ualentemente ripugna à tutti i flussi. Per il che si puo diro essere ella secca nel terzo ordine, & frigida nel secondo. Ma l'altra, la quale è gialla, grande, & leggiero, è anchoro ella diseccatiua, ma tanto però meno dell'altro, quanto manco è partecipe di quella qualità acerba. Et imperò cotta per se sola, & impiastrata, è medicamento non poco ualoroso à i flemmoni, & alle rilassationi del sedere. Cuocesi, oue sia dibisogno di poco costrignere, nell'ocqua: & doue di molto, nel vino. nel che tanto piu si fo gagliarda, quanto piu il vino sarà austeretto. Questa chiamano i nostri villani [illegible], cio è galla uinarin. Oltre à ciò le Galle brusciate acquistano virtù di ristagnare il sangue, dal che prendono del caldo, & dell'acuto. per la qual cosa sono piu sottili, & piu diseccatiue. Volendole adunque tu preparare per ristagnare il sangue, mettile nel fuoco de uiui carboni, & come sono benissimo affocote, spegnile con uino, ouero con aceto. Chiamano i Greci la Galla Κηκὶς: i Latini Galla: gli Arabi Hasf, ouero Hafus, i Tedeschi Galloepffel, & Xychoepffel: i Spagnuoli Galha, & Bugalha: i Francesi Noix de galle.

Opinione falsa del Cornario.

Inchiostro fino.

Pronostico fatto delle Galle.

Galle scritte da Galeno.

Nomi.

Del

Del Rhu. Cap. LXXV.

IL RHV, che si mette sopra alle viuande, chiamato da alcuni erithro, è vn seme d'uno arbuscello chiamato coriario: percioche coloro, che conciano le cuoia, l'usano per ispessire le pelli. Cresce questo arbuscello fra i sassi d'altezza di due gombiti: con frondi lunghette, rossigne, & per intorno dentate, come quelle dell'elce. Produce il frutto racemoso, denso, di grandezza, di quello del terebintho, ma alquanto schiacciato: di cui è molto vtile la corteccia. Hanno le sue frondi virtù costrettiua, & fanno tutti gli effetti dell'Acacia. La loro decottione fa i capelli neri, & mettesi per la disenteria ne cristeri, ne bagni per sederui dẽtro, & nelle beuande. Istillasi nelle orec-
10 chie, che humigano. Le frondi applicate con mele, ouero con aceto, curano le cancrene, & i pte-

R H V.

rigi delle dita. La decottione delle frondi secche spremuta, & poscia ricotta alla spissitudine del mele, vale quanto il licio. Il seme fa i medesimi effetti. Mettesi conueneuolmente ne i cibi di coloro, che patiscono i flussi disenterici, ouero stomacali. Applicato ne i linimenti con acqua, prohibisce le infiammagioni, & le posteme nelle rotture dell'ossa, nelle liuidezze delle percosse, & nelle scorticature. Leua l'asprezza della lingua fregatoui con mele. Stagna i flussi bianchi delle donne, & guarisce le hemorrhoide, applicatoui con carbone di quercia. L'acqua, doue sia stato prima questo seme in infusione, cotta, & condensata, è piu efficace, che l'istesso seme. Produce questo arbuscello vna gomma, la quale messa nelle concauità de denti, ne leua il dolore.

Rhu ouero Somacho, & sua essam.

CHIAMASI il Rhu de i Greci, il quale (secondo che dice Plinio all'XI. capo del XXIIII. libro) non ha nome alcuno in Latino, communemente nelle spetiarie Somacho, uocabolo tirato da gli Arabi, come sono assaissimi de gli altri già detti di sopra. Imperoche Serapione con tutti gli altri Arabici chiamano il Rhu Sumach. Vsarono il Rhu gli antichi in cambio di sale in condimento de i lor cibi: onde Dioscoride nel principio del capitolo lo chiama Rhu, che si mette in su le uiuande. Il costume s'osserua, per quanto ho inteso, fin hoggi in Soria, & in Egitto, doue nasce il Rhu piu eccellente. Nascene in Italia in piu luoghi in su l'Apennino con tutte queste note, che gli assegna Dioscoride. Concianfi con le sue frondi le cuoia di quelli eccellenti Cordouani, che chiamano Somachi dal nome di queste frondi, con che si spessiscono, & s'increspano. Oltre à cio è da sapere, che quantunque si ritrouino in Galeno, & ispetialmente nel sesto libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, diuerse spetie di Rhu, cioè Rhu Soriano, Rhu Pontico, rhu dei cibi, rhu da conciar cuoia, e rhu rosso, non però per questo si deue credere, che quelli alberi, che lo producono, sieno l'un dall'altro diuersi, uedendo noi, che Dioscoride in questo luogo non scrisse se non d'un solo, come parimente all'ottauo delle facultà de i semplici, fece dell'istesso Galeno. Ma è da sapere, che per il rhu de i cibi s'intende del seme, & per quello da conciar le cuoia s'intende delle frondi, & de i ramuscelli della pianta. Il che ben dichiarò esso Dioscoride, quando diceua. Il rhu è il seme d'una picciola pianta; la quale è in vso per conciar le cuoia. Il che afferma parimente Galeno al luogo sudetto. Il rosso poi nõ è altro, che il suo seme mal maturo, in cui è facultà piu costrettiua, che nel maturo quasi di color nero. Il Soriano poi, e'l Pontico ancora, quantunque nascano in altre regioni; non però sono essi d'altre spetie, che sia quello d'Italia, & di Spagna, come che forse nell'operare piu ualorosi.

Diuersità nel Rhu.

Errore de Frati, & di Plin.

Et però s'ingannano di grosso i venerabili Frati de zoccoli commentatori di Mesue, à persuadersi, che il Rhu di Ponto sia d'altra spetie di quello, che vsarono i nostri antichi ne i cibi. Nel cui errore ritrouo parimente Plinio, hauendo egli scritto di quello, con cui si conciano le cuoia, appartatamente da quello, che era nell'vso de i cibi. La cui dottrina seguitando forse il Fuchsio, si credette anchora egli nel suo libro delle compositioni de medicamenti, che fusse il Rhu di due sorti, una destinata alle cuoia, & l'altra alle cucine per l'uso de cibi, non sapendo anchor egli ben la cosa. Il Fuchsio medico honoratissimo, & dotto non contentandosi di due spetie di Rhu imitando Plinio ha ritrouato anchora la terza. Imperoche nel suo libro delle compositioni de i medicamenti ultimamente aumentato, & ricorretto, crede che il Rhu di Soria non solamente sia differente da quello delle cucine, & da quello con cui si conciano le cuoia, ma che sia un succhio di uno particolare arboscello di quel paese, non hauendo però di cio egli altro testimonio, che l'hauere letto, che Galeno al VI libro delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi mette in un certo medicamento il Rhu Soriano. Ma (per mio giuditio) il Fuchsio s'inganna di grosso, imperò che non ueggio, ne manco mi posso persuadere, che per hauere fatto Galeno in quel luogo memoria del Rhu Soriano, si possa dire, non che credere, che, quel Rhu sia d'un altro albero differente dal nostro, ma ben mi pare, che si possi credere; che Galeno volesse hauere iui il Soriano, come piu eletto, & il migliore, sapendosi hormai da ciascuno, che i medicamenti nascono piu ualorosi in un luogo, che in vno altro, & piu nelle parti orientali, che altroue. Et se ben Theophrasto al XVIII. capo del III. libro, scriue esser il Rhu di due spetie, maschio cioè & femina, & che l'uno è sterile, & l'altro fruttifero; non però scriue egli, che l'uno sia per l'vso delle cucine, & l'altro delle cuoia: ma disse che amendue erano per l'vso delle cuoia, perciochè i cuoiai non adoperano il seme, ma solamente le frondi & i ramuscelli.

Errore di Pietro Crinito.

Pietro Crinito Fiorentino, come si legge al VII. cap. del suo libro dell'honesta disciplina, che il Rhu, il quale mendosamente in Cornelio Celso è scritto Rhos Syriacus, fusse la Manna, che si ci porta di Soria, pensandosi, che Rhos significa rugiada, imperochè la Manna non è altro, che rugiada. Per il cui errore fu agramente corretto dal Manardo da Ferrara, come ampiamente nelle sue epistole alla quinta del primo libro diritta all'istesso Crinito si legge, & si uede. Theodoro Gaza interprete di Theophrasto uolendo far Latino questo vocabolo Greco Rhus, lo chiamò Fluida, alludendo al significato Greco. Il che fu causa di farmi errare ne gli altri commentarij per auanti stampati, hauendo già per certo stimato, che altro non fusse la Fluida appresso Theophrasto, che quella pianta, la quale chiamano alcuni Lantana, delle cui radici si fa in alcuni luoghi il vischio. Ma leggendo poscia io piu diligentemente il testo Greco di Theophrasto, & essaminando non senza cholera questo nuouo vocabolo Latino finto dal Gaza, riconobbi facilmente l'errore. Onde parmi lecita cosa di dire hora, che la Fluida del Gaza, non è altro che l'istesso Rhu appresso Theophrasto. & però non può esser ella altrimenti la Lantana. La quale (per mio giudicio) piu presto dimostra d'esser il VIBVRNO, per esser ella molto vencida, & arrendeuole, & facile à lasciarsi torcere. Imperoche tale dimostra Vergilio esser il Viburno nella Bucolica con questo verso.

Viburno, & sua essam.

Quantum lenta solent inter viburna cupressi.

Nasce questa pianta con rami della grossezza d'un dito alti fino à due gombiti. Le foglie son simili à quelle de gli olmi, ma bianche, & piu pelose, le quali per pari, & distanti interualli nascono su per i rami à due à due, & per intorno sono sottilmente dentate. I fiori fa ella bianchi à modo d'ombella; da cui procedono poscia gli acini del frutto stiacciati, i quali nel principio son verdi, nel processo rossi, & neri quando sono maturi. Ha le radici nella sommità della terra di uiscosissima corteccia: di cui alcuni fanno, come s'è detto, il uischio. Sono

VIBVRNO.

i suoi rami così vencidi, & arrendevoli, & parimente le vergelle, che l'usano commodissimamente i villani per legare i fasci di qual si vogli cosa. Nasce nelle siepi, & nelle macchie, & altri luoghi inculti. Con la nostra opinione tiene il Ruellio non solamente per esser questa pianta molto vencida, & arrendevole, ma anchora per che in Francia ritiene il suo proprio nome. Imperoche ivi volgarmente da tutti si chiama Viurna, toltone via solamente il b. Non mancano anchora alcuni che vogliono che il Viburno sia certa specie di Ginestra, laquale chiamano i Calabresi Vanorna, fondandosi solamente nel nome. Ma io non ritrovo ragione alcuna che m'induca à credere, che Vergilio chiamasse la Ginestra Viburno, havendo la Ginestra il suo proprio nome. Altri vogliono che il Viburno sia quella pianta posta di sopra da noi per la Phillirea, per esser questa vencidissima, di sorte che hoggi in Roma se ne fanno ne i giardini le spalliere, & se ne vestono le siepi & le capanne. Ma ritornando alla pianta tenuta per il Viburno da noi, dico che le sue foglie sono assai costrettive, & acerbe: & però vagliono à consermare i denti smossi, & à ristagnare i flussi delle gengive, se cocendosi con foglie d'olivo nell'acqua, & nell'aceto, s'usa poi la decottione per lavarsene spesso la bocca.

Viburno, & sua historia.

bocca. Gargarizasi il medemo all'ugola rilassata, & à i flussi del gargattile. Il frutto acerbo, & auanti che si maturi secco, & fattone poluere si dà utilmente à bere in tutti i flussi del corpo. Fassi delle scorze delle radici macerate sotto terra, & dipoi cotte, & peste la pania per pigliare gl'augelli. Le foglie cotte nella liscia fanno i capelli neri, & fermano quelli che cascano. Ma del Rhu scrisse Galeno all'VIII. libro delle facultà de semplici, così dicendo. Il Rhu pianta ramusculosa, ha virtù costrettiua, & diseccatiua. & imperò l'usano i coriarij à ristrignere, & diseccare le pelli: dal qual effetto si chiama pianta da cuoia. Sono oltre à questo in uso à i medici primamente i suoi frutti, & è il suo succo ueramente molto austero. Et imperò è questo medicamento di quelli, che diseccano nel terzo ordine, & infrigidiscono nel secondo. Ma hauendomi il Rhu ouero Somacco ridotto à memoria il Cotino, chiamato volgarmente Scotano, per conciarsi con questo le cuoia, non manco, che con quello, non ho possuto tralasciare di non farne qui mentione, & di non darne la figura. E' adunque qui il Cotino, con cui si conciano le cuoia quasi per tutta Lombardia, & Marca Treuisana, una pianta folta, con fusti pur assai, & foglie quasi come di Terebintho, ma alquanto piu tonde in cima, & piu larghe, al

Rhu scritto da Galeno.

10

COTINO.

gusto

guſto ſenſatamente coſtrettiue, con un non ſo che dell'acuto: & d'uno odore quaſi come di Galla; creſcono i fuſti all'altezza per il piu di due ò tre gombiti, groſſi un dito, quantunque ſi trouino di quelle piante, che inalberiſcono all'altezza d'uno huomo, & molto piu, con il fuſto groſſo quaſi come il braccio humano, con roſſigna corteccia, et di dētro coſi ben giallo, che è in grande vſo de i Tintori per i panni, che vogliono far gialli. I ſuoi rami ſon tutti carichi di foglie, & producono in cima una ombrella piumoſa, che nel bianco roſſeggia, in cui ſono alcune picciole ſilique, quaſi come d'Hiperico, in cui è dētro il ſeme. Di queſto fece memoria Plinio al decimo ottano capo del decimo ſeſto libro, con queſte parole. Naſce nell'Apennino un frutice chiamato Cotino, il quale è in pregio per la bellezza del ſuo colore. In Lombardia ſi chiama Roſo & Ruoſo: et Scotano quando è creſciuto in albero. ne per altro adoperano il picciolo, che per conciare le cuoia, & il grande per tinger i panni gialli. Ha tutta la pianta ualoroſa uirtu coſtrettiua, & non è ſenza parti ſottili, & credo che in ciò non ceda molto al Somacco. La decottione guariſce efficacemente le ulcere della bocca, & delle membra genitali, & le infiammagioni dell'vgola, & del gorgozzule: ſedendoſi in eſſa riſtagna il fluſſo de i meſtrui, & la poluere delle foglie ſparſa ſopra al corpo prima bagnato con l'aceto riſtagna il fluſſo coſi diſenterico, come di ciaſcuna altra ſorte. Chiamano i Greci il Rhu, Vὲr: i Latini Rhus: gli Arabi Sumach, Adurion, Rosbar ſaliſticos, & Roſaidicos: gli Spagnoli Sumach, & Sumagre. Et i Tedeſchi Gerberbaum. Il Viburno poi chiamano i Lombardi Lantana, & i Tedeſchi Schlingenum.

Nomi.

Della Palma, & de Dattoli. Cap. CXXVI.

NASCE la Palma in Egitto. Ricoglieſi il frutto nell'autunno, auāti che ſia del tutto maturo, è ſimile al mirobalano d'Arabia. E' cognominato poma, cioè poculo, verde di colore, & d'odore di mele cotogne: ma quando ſi laſcia ben maturare, ſi chiama poſcia phenicobalano. Quello, che ſi ricoglie mezo maturo, è acerbo, & coſtrettiuo. & però ſi beue in uino auſtero ne i fluſſi del corpo, & delle donne. Ferma le hemorrhoide, & ſalda, impiaſtratoui, le vlcere. I phenicobolani freſchi ſono piu coſtrettiui, che i ſecchi: fanno dolore di teſta: & mangiandoſene troppo, imbriacano. E' utile l'vſo de i ſecchi ne i cibi allo ſputo del ſangue, al uomito del cibo, & alla diſenteria. Conuengonſi impiaſtrati con mele cotogne, & ceroto enanthino à i malori della veſcica. Quelli, che chiamano cariote, mangiati, medicano l'aſprezza del gorgozzule. La decottione de i Thebaici beuuta, ſpegne il calore nelle continue febbri chiamate cauſoni: & beuuta cō acqua melata vecchia, ricrea le forze. Fanno il medeſimo anchora mangiati ne i cibi. Faſſi di queſti uino à tutte queſte coſe conueneuole. La decottione beuuta per ſe ſola, & gargarizata, coſtrigne ualoroſamente. I noccioli de i frutti delle Palme bruſciati nel modo che ſi bruſciano gli altri in un uaſo crudo di terra, & ſpenti poſcia con uino, & lauatone di poi la cenere, ſoppliſcono in vece di ſpodio: & meſcolanſi poſcia ne i linimenti delle ciglia. Ma non eſſendo ben bruſciati la prima uolta, biſogna di nuouo ribruſciargli. Hanno virtù coſtrettiua, & riſerrano i pori del corpo. Giouano alle vue, & puſtule de gli occhi, & al caſcare de i peli delle palpebre, applicatiui inſieme con nardo. Sminuiſcono inſieme con uino le creſcenze della carne, conſolidano, & cicatrizano le ulcere. al che ſon molto piu utili quei delle piu picciole palme d'Egitto.

Della Corteccia de i frutti della Palma. Cap. CXXVII.

LA CORTECCIA della palma, la quale chiamano alcuni elata, ouero ſpatha, è l'inuoglio, ouero il guſcio de frutti quādo fioriſcono le palme: di cui è l'uſo appreſſo à gli unguētari per iſpeſſire, & dar corpo à gli vnguenti. Quella è ottima, che è coſtrettiua, odorata, graue, denſa, & graſſa di dentro. Ha virtù coſtrettiua: ferma le ulcere, che paſcono: riduce le giunture moſſe, & metteſi peſta ne gli empiaſtri. Gioua à i precordi, à i fluſſi ſtomachali, & alle malattie del fegato, meſcolata ne gli empiaſtri, che ui ſi conuengono. Lauandoſi ſpeſſo con la ſua decottione, fa i capelli neri. Gioua beuuta à i difetti della veſcica, delle reni, & dell'interiora. Riſtagna i fluſſi del corpo, & quelli de luoghi naturali delle donne. Vnto freſco uenti giorni con ragia, & cera, ſana la rogna. Quel frutto, che ſi ſerra dentro della corteccia, anchor egli ſi chiama elata, & da alcri boraſſo. Ha queſto anchora virtù coſtrettiua, ſimile à quella della correccia: ma non è coſi utile ne gli vnguenti. La midolla freſca del tronco, la quale è bianca, cotta, & mangiata ne cibi tanto uale in ogni ſuo effetto, quanto il boraſſo.

LA PALMA è uno albero grande con il tronco ſcaglioſo: & i rami ſolamente in cima all'intorno, le cui cime tutte rimirano à terra, con foglie lunghiſſime, doppie, & ſtrette come vna ſpada. Produce i fiori copioſiſſimi, pendenti da ſottili picciuoli, à modo di grappoletti, quaſi ſimili à quelli del Gelſomino, & come quelli parimente bianchi. Queſti auanti che compariſchino fuore, ſono ſerrati dentro alla Elata, la quale è uno inuoglio grande ſimile à un paſticcio. Et s'apre per ſe ſteſſo quando è il tempo del fiorire, & all'hora eſcono fuore i fiori, da i quali naſcono i Dattoli roſſi, i quali dipoi ſi maturano l'autunno inſieme con i fichi, con il ſuo nocciolo dentro lunghetto, feſſo di ſotto, & duriſſimo da rompere. La Elate naſce per il piu fra i primi rami, lunga due ſpanne della imagine che quì ſi vede. Quella di cui è qui la figura mi fu mandata tutta intera inſieme con i dattoli da Padoua dall'Eccellentiſſimo M. Gabriele Falloppia, medico famoſo de i tempi noſtri: & quaſi nel medeſmo tempo mi fu mandata ritratta in pittura dal Magnifico Sig. Iacomo Anto-

Palma, & ſua eſſamin.

PALMA.

mo Antonio Cortuso gentilhuomo Padouano, & per dottrina, & per altre buone qualità eccellentissimo. Veggonsi le palme in piu, & piu città d'Italia ne gli horti, ne giardini, & ne chiostri de frati si veggono delle Palme & di notabile grossezza, & di bellissima procerità; nientedimeno per non essere il nostro clima concordeuole con la natura loro, non producono à noi le Palme il frutto. Ritrouansene però nelle maremme di Spagna, che producono il frutto, ma non si matura à perfettione. Quelle, che nascono in Candia, maturano i lor frutti assai bene: ma molto meglio quelle che produce l'isola di Cipro. Le piu celebrate son quelle di Giudea: & di queste piu di tutte l'altre son migliori quelle (come dice Galeno) che nascono appresso à Hierico. A Vinegia si portano i frutti delle Palme, li quali noi chiamiamo Dattoli, di Soria, & viennene anchora da Napoli portati d'Aphrica, & di Barbaria: ma à noi non si portano, se non secchi, per il lungo viaggio, che è fra noi, & doue nascono. De i freschi (come dice Plinio al XVI. capo del XIIII. libro) se ne fa vino: del quale per lor bere si seruono i Parthi, gli Indi, & tutto l'Oriente. Et secondo che si legge al IIII. del XIII. nel medesimo, le Palme femine non producono il frutto loro, se non hanno il maschio appresso: il quale se per forte lor

10

vien

DATTOLI.

uien tagliato, ò si secca, non fanno piu frutto. Ma non è però da credere, che i maschi non portino anchora loro il frutto. Imperoche scriue Theophrasto all VIII. *capo del* II. *lib dell'historia delle piante, che tra le fruttifere (perciochè assai son le sterili) tanto portano i frutti i maschi, quanto le femine. Sonone di piu spetie, perciochè alcune producono i frutti senza nocciolo, altre co'l nocciolo durissimo, & altre con tenero. Sono parimente differenti i frutti nel colore, auenga che se ne ritrouino di bianchi, di neri, & di gialli. In somma non sono i dattoli di manco colori, che si sieno i fichi, ne assolutamente di manco spetie. Vogliono anchora, che sieno differenti tra loro di forma, & di grandezza: dicendo che alcuni sono ritondi come le mele, & cosi grossi, ma non però tanto grossi, che quattro non possano stare insieme, alcuni grossi come ceci. Dicono anchora esser non poco differenti nel sapore. Ma quelli dicono esser ottimi tãto fra i neri, quanto fra i bianchi, che chiamano regy, cosi nella grossezza, come nella virtù. ma questi sono però rari. Alcuni alberi di Palma sono anchora, i quali non solamente sono differenti da gli altri nel frutto; ma nella lunghezza, & nella forma dell'albero. Perciochè elle non sono grandi, ne lunghissime, ma breui, & piu fruttifere dell'altre, di*

Spetie diuerse di Palme, & di Dattoli.

modo

PALMA MINORE.

modo che al tutto fruttano in tre mesi. Sonone di tali in Cipri, in Soria, & in Egitto: le quali in quattro, ò al piu in cinque anni fruttano, & crescono all'altezza d'uno huomo. Enne in Cipri d'un'altra sorte, che produce le frondi piu ampie, & parimente il frutto maggiore, differentiato particolarmente da tutti gli altri, grande quanto un melagrano, ma lunghetto, se ben nõ cosi saporito, come gli altri. Mangiasi come le radici, perciocheche non s'inghiottisce tutta la sua sostanza; ma solamente il succo, & sputasi il resto. Questo tutto delle Palme scrisse Theophrasto. Sono oltre à ciò alcuni, i quali connumeranno tra le spetie delle Palme, una pianta che nasce in Cipri, & parimente in Egitto, chiamata MVSA, *& Muse chiamano anchora i suoi frutti coloro, che ci li recano spesso di Cipri. Cresce questa pianta (come dicono) all'altezza di cinque, ò di sei gombiti, & piantasi da germini dell'altre. Produce le frondi come di canna; ma sono molto piu lunghe, & piu larghe, di modo che s'allungano alla misura di tre gombiti, & allarganfi piu d'uno & mezo, & hanno una costola, che scorre dal piccinolo alla punta assai ben larga, & grossa. Seccansigli le foglie la state, ò per propria natura, ò per l'ardentissimo sole, di modo che il mese di Settembre si veggono attaccate alla pianta solamente le*

Muse pianta, & sua histo.12.

10

te le

MVSA SENZA FRVTTO.

te le coſtole ignude, ſenza alcuna parte di foglie, per eſſere elle in vero molto ſottili. Il pedone della pianta è tutto veſtito di ſquame dell'origine delle foglie, come ſono le canne, & parimente i tronchi delle palme. Non produce altrimenti rami, ma ſi ſoſtiene ſolamente con il tronco ſolo. Naſce dalla ſommità del piantone vn germine tenero, lungo al piu un gombito, da cui naſcono altri piccioli germini dall'origine alla cima diſtanti l'uno dall'altro tre, ò al piu quattro dita. A queſti ſtanno appiccati i frutti, grandi come cocomeretti piccioli, i quali nel maturarſi gialleggiano alquanto. La ſcorza loro è come di fichi: & però nel mangiarſi ſi mondano come quelli con le dita. La ſuſtanza del frutto nella ſua conſiſtenza è come di mellone, ſenza nocciolo, & ſenza ſeme. Paiono queſti frutti da prima al guſto alquanto ſciapiti, di modo che non piacciono molto nel principio à chi non è uſo à mangiarne: ma aſſuefacendouiſi alcuno à mangiarne, dilettano poi marauiglioſamente, di modo che l'huomo non ſe ne puo veder ſatio; tanta è vna certa gratia di ſapore occulta, che hanno in loro, la qual ſpargendoſi pian piano diletta grandemente al guſto. Tale mi hanno deſcritta la Muſa coloro, che ſono ſtati in Egitto, & in Cipri, & parimente in Sicilia. Ma qual pianta ſia ſtata ella appreſſo à gli antichi,

MVSA COL FRVTTO.

chi, non ho ueramente certezza alcuna, quantunque l'animo m'inchini à credere, che possa ageuolmente esser la Musa appresso à Theophrasto quella spetie di Palma, la qual descriue egli nascere in Cipri con frondi maggiori di tutte le altre; & frutti parimente maggiori, come melagrani, & di forma lunghetti. Fecene memoria Serapione, cosi dicendo. La Musa ha proprietà di scaldare nel mezo del primo grado, & d'humettare nella fine. Nutrisce poco. Giona spetialmente à i difetti del petto, & del polmone, & parimente à gli ardori della uescica. Mollifica il corpo. Mangiandosene troppo nuoce allo stomaco, & oppila il fegato. Nutrisce la creatura nel corpo della madre. prouoca l'orina, & il coito. Enne un'altra spetie di picciola, che rare uolte cresce piu d'un gombito. Nascono queste copiosissime in Sicilia, & in Spagna. Et nascene anchora nelle maremme di Siena con foglie simili alle altre predette, ma minori & piu strette. Fiorisce da una delle bande. & escono i fiori d'un cespuglio come di capelli, da i quali nasce un grappolo tutto carico di bacche, come si puo molto bene uedere per la sua figura qui disegnata dal uiuo. La parte piu propinqua alla radice piu gonfia, ha dentro un germoglio in uolto fra molti inuogli, tenero, saporito, & al gusto gratissimo, & questo è il ceruello

Palma minore, & sua historia.

10

della

della palma, cosi chiamato dalli antichi. Mangiasi questo nel fine del disnare & della cena con pepe, & un poco di sale, come i Cardi & Carcioffi, & in vero è molto dilettevole cosa da mangiare. Portansi queste palme à uendere quasi per tutta Italia la quaresima, per ornare i rami de gli olivi che si benedicono il giorno della Domenica delle palme. Fannosi delle foglie sporte, cappelli, stoie, & scope, le quali sono non solamente le migliori per scopare le case, ma anchora molto utili: imperoche non si consumano se non con lungo tempo. Questa sorte di Palma chiama Theophrasto χαμαιριφεῖς all' VIII. capo del secondo libro dell'historia delle piante cosi dicendo. La palma chiamata Chamaeriphes, è una altra spetie, come del medesimo nome: Imperoche vivono, quantunque si cavi loro il cervello: & rimettono se ben si taglino appresso alle radici. Sono parimente differenti dalle altre palme non solamente nelle foglie, ma ne i frutti anchora, & per haver le foglie larghe, & molli. Onde sono commodissime per fare sporte, stoie, & cappelli per il Sole. Nascono copiose in Candia, ma molto piu in Sicilia. dove volgarmente, cosi come à Napoli si chiamano Cefaglioni. Enne una spetie in India (secondo che si legge nelle navigationi di Iosepho Indiano, che ne gli anni del Signore 1501. capitò in Portogallo) dalla quale distilla da i tronconi de rami, che à posta si gli tagliano il mese d'Agosto, un liquore: ilquale ricogliendolo i paesani in certi lor vasi, l'usano in cambio di vino. ma se non si cuoce, non si mantiene, se non tre di, conciosia che dipoi tutto diventa fortissimo aceto. Cuocono adunque questo, come facciamo noi il mosto per far la sapa, & cosi facendo, diventa soavissimo mele: il quale poscia dissolvono in acqua, & per venti giorni con certo loro magisterio lo colano, fino che sia ben purgato dalla feccia, & ben chiaro. la onde cosi diventa soavissimo vino, il quale si puo lungo tempo conservare. Quella spetie, che chiama Dioscoride Dattoli Thebaici, per quanto da piu diversi autori ho ritrovato, tanto si seccano, & s'induriscono, che se ne fa farina, & poscia pane. Il significato del vocabolo Arabico fa che si tengano essere una spetie di Dattoli d'India anchora i TAMARINDI. *imperoche Tamar, Arabica dittione, è quel medesimo, che Dattoli nella nostra lingua: ne altro vuol rilevare Tamarindi, che Dattoli Indiani. Producono questi (secondo che recita Serapione) alcuni alberi, li quali fanno le frondi loro lunghe, & appuntate, simili molto à quelle del salice; come alcuni vogliono, che sieno i frutti delle Palme salvatiche. A noi se ne portano pochi d'interi: ma il piu delle volte tutti pesti, & messi insieme, come una pasta, nella quale si ritrovano i suoi noccioli gialli di diverse forme. Lodansi quelli, che nel nero rosseggiano, teneri, pieni di fila, & freschi. Falsificansi con polpa di prugne. Ma ne dimostra la fraude l'essere eglino nel colore piu rossigni, & piu chiari. Sono, secondo Mesue, frigidi, & secchi nel secondo grado, come che Averroe voglia, che sieno nel terzo. Muovono il corpo: & imperò bevuti, solvono facilmente la cholera, & gli humori adusti. Conferiscono alla mania, alla melancholia, à tutte le oppilationi, à gli hidropici, al trabocco del fiele, & alla milza grossa. Son buoni alla rogna, alla lepra, alle volatiche, & ad ogni sorte d'ulceragioni fra carne, & pelle, che procedono da gli humori adusti. Nuocono à gli stomachi freddi: & imperò si sminuisce il nocumento loro mescolando con essi, quando si vogliono usare, cose stomachali, come macis, mastice, spica, cassia odorata, & cinnamomo. Sono tardi nell'operare: ma fannosi piu vigorosi, dandosi infusi ò in siero di capra, ò in succo di fumoterre, ò in quello di lupoli. In somma le spetie delle Palme son molte, & diverse, & essendone qualch'uno curioso, sodisfacciasi co'l IIII. cap. del XIII. libro di Plinio, & con l'VIII. del II. di Theophrasto. Ma non mi par di lasciare di scrivere, che appresso à Theophrasto si ritrova una pianta chiamata Cuciophora, al secondo capo del quarto lib. dell'historia delle piante, la quale cosi nel tronco come nelle foglie si rassomiglia alla palma. Ma è però (come scrive egli) differente dalla palma in questo, cioè che la palma non si divide mai in far piu tronchi che uno, & la Cuciophora come è cresciuta alquanto alta da terra si divide in dui tronchi, & questi poi ciascuno in altri due. da i quali nascono poi molte brevi vergelle, con la corteccia molto utile per ligare. Produce questa pianta spetialmente un frutto singulare cosi nella grandezza, come nella forma: Imperò che è grosso di piena mano, tondo, gialleggiante, dolce, & gratissimo al gusto, ne nasce questo in grappoli come fanno i dattoli, ma da per se separatamente. Ha dentro di se un nocciolo grande & molto duro, del quale ne fanno anella per i fornimenti overo cortine da letti. La materia del legno è molto differente, perciochè nell'una è rara, nervosa, & verde; & nell'altra solida, grave, & carnosa: & tagliandosi si dimostra molto crespa, & dura. Stimanla i Persiani per far piedi alle lettiere. Tutto questo della Cuciophora scrisse Theophrasto. I pomi di questo albero mi mandò già di Costantinopoli l'Eccellentissimo Medico M. Guglielmo Quaccelbeni Fiammengo, ma per dire il vero in quel tempo non seppi che frutto si fussero. Ma poscia ch'io mi posi ad aumentare & illustrare questi mei commentarij, essaminando molto bene questi frutti, i quali chiamava il Quaccelbeni noci, mi cadde subito nell'animo, che fussero i frutti della Cuciophora, & tanto piu mi vi confermai vedendo che con tutte le note vi corrispondevano. Imperoche sono grossi di piena mano, gratissimi al gusto, & pieni d'una soave dolcezza, & cosi gialli come la mele cotogne: dalle quali non sono poco dissomiglianti. Ma non sono lanuginosi, & hanno la polpa assai nervosa. Hanno il nocciolo grosso come una noce, quasi quadrangulare, disotto largo & di sopra appuntato. Il color del quale di fuori è rossigno: con uno altro guscio piu grande per intorno duro & villoso di colore, che nel rosso nereggia. La sustanza del suletto come nel colore è simile al marmo: cosi lo supera parimente nella durezza. E' questo nocciolo di dentro cosi concavo, che facilmente vi s'asconderebbe dentro una nocciuola con il guscio, ma non ha dentro anima alcuna: ma solamente quella concavità senza altro. Ma che cosa sia poi nella palma quello, che alcuni chiamano Elata, & altri Spatha, lo dichiara manifestamente Dioscoride, quando dice. La scorza della Palma, la quale chiamano alcuni elata, & spatha, è l'invoglio, overo il guscio de frutti, quando fioriscono. Il che conferma Theophrasto nel luogo già detto, cõ queste parole. Delle palme, che fruttano, alcune sono maschie, et alcune femine. ma è tra loro questa differenza, che i maschi fioriscono subito sopra la spatha, & le femine subito dimostrano il frutto lunghetto. Galeno all'ottavo libro delle facultà de semplici chiama elata, overo spatha nõ solamente l'invoglio de frutti; ma anchora un certo tenero germine, che produce la palma: il quale è forse quello che nasce dentro dell'invoglio, avanti che fiorisca, chiamato da Dioscoride Borasso, avenga che anchor egli dica, che questo si chiama elata. Ma conoscesi in questa cosa essersi non poco ingannato Plinio, per quello che egli ne scrive all'ultimo capo del XXI. libro. cosi dicendo. E' oltre à ciò uno albero, che entra ne i*

Palma d'India & sua historia.

Tamarindi, & loro historia.

Facultà de' Tamarindi.

Cuciophora & sua hist.

Elata, & sue historia, & essaminatione.

Errore di Plinio.

CVCIOPHORA.

medesimi vnguenti, il quale chiamano alcuni Elate, Noi chiamiamo abete, & altri lo chiamano palma, & altri spatha. Dalle quali parole si vede chiaramente, che Plinio assai scioccamente confonde l'inuoglio de frutti della palma con l'albero dell'abete, ingannato (come anchora in altre cose simili suole ingannarsi) dalla conformità de vocaboli. Imperoche appresso à i Greci ἐλάτη, cioè elate, significa anchora l'abete. Senza che s'inganna anchora, credendosi, che l'elata sia uno albero: essendo però cosa chiara, che egli non è altro che vn germine, ouero l'inuoglio de i Dattoli, quando fioriscono. Tra li moderni poi ritrouo essersi non poco qui ingannato Adamo Lonicero Tedesco nel suo volume delle piante: auenga che egli si creda per certo, che altro non sia la elata ouero spatha nella Palma, che l'istesse frondi, per hauer elle forma & figura di spada. Fece della Palma memoria Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, così dicendo. La Palma è veramente costrettiua in ogni sua parte. & imperò il succo de i suoi rami è austero, per essere composto di sustanza acquea tepida, & di terrea frigida. Di simile natura è quel suo midollo, che chiamano Encephalos, cioè ceruello, che s'usa di mangiare per il cibo. Ma il suo frutto, & massimamente quando è fatto dolce, contiene in se non poca calidità.

Errore di Adamo Lonic.

Palme, & dattoli scritti da Gal.

10

lidità. Oltre à ciò, quantunque questo sia frutto da mangiare ne i cibi & per se solo, & insieme con gli altri; è però utile anchora applicato di fuori, doue sia di bisogno di fortificare, di diseccare, di ritirare, di serrare, & di indurire. Quella, che chiamano Elata, cioè quel suo tenero germine, ha la uirtù medesima del ceruello, che chiamano encephalos. Ma quello, che si puo dire essere l'inuoglio e'l coprimento suo, ha parimente anchor'esso uirtù costrettiua, & piu diseccatiua. Et impero ragioneuolmete l'usano alle ulcere putride: & lo mettono ne i medicamenti costrettiui, che si fanno per le giunture smosse, & in quelli, che sono per l'uso dello stomaco, & del fegato; tanto in quelli dico, che si tolgono di dentro, quanto che s'amministrano di fuori. Oltre à ciò la radice della pianta disecca senza mordacità alcuna, & ha anch'ella alquanto del costrettiuo. Et parlando de i frutti della Palma all' II. delle facultà de gli alimenti, cosi diceua. E tra i Dattoli non poca differenza: imperoche alcuni son secchi, & costrettiui, come son quelli d'Egitto: & alcuni teneri, humidi, & dolci; come son quelli, che chiamano Cariote. I piu eccellenti de dolci nascono in Hierico castello di Soria in Palestina: tengonsi mezani tra questi due predetti tutti gli altri. Ma sono ueramente malageuoli da digerire, & fanno dolore di testa, quando si mangiano copiosamente. Inducono mordacità alla bocca dello stomaco: generano humori grossi, & uiscosi, & massime i grassi, & dolci: & imperò con la dolcezza loro ageuolmente oppilano il fegato. I verdi nocciono assai piu, che i secchi, mangiandosene assai. E cosa chiara, che i dolci sono piu calidi, & i costrettiui piu frigidi. I uerdi gonfiano lo stomaco, come fanno i fichi: & la medesima proportione hanno i uerdi à secchi, che hanno ancora i fichi. Nelle regioni, che non sono molto calide, i Dattoli non si maturano: & imperò non ui si possono conseruare secchi. Il perche se gli mangiano gli habitatori cosi uerdi, onde loro auiene, che s'empiono d'humori crudi, & cascano in malattie frigide; & oppilationi di fegato. Dannosi due dattoli, cauatone i noccioli & ripieni di poluere di grana con cui si tingono gli scarlatti, prohibiscono mangiandosi che le donne grauide non si sconcino: i noccioli fatti in poluere & dati à bere al peso di meza oncia con una dramma di lagrima di sangue di Drago con acqua di procacchia, ristagnano i flussi bianchi delle donne. Vagliono i medesimi prima abbrusciati & fatti in poluere, & beuuti con meza dramma di seta cruda brusciata à coloro, che orinano il sangue. Chiamano i Greci la Palma φοῖνιξ: i Latini Palma: gli Arabi Machla, ouer amente Nachal: i Tedeschi Dattelbaum: gli Spagnuoli Palmera: i Francesi Arbre de dattes. I Dattoli chiamano i Greci Δάκτυλοι, & φοίνικες: i Latini Palmulæ, & Dactyli: gli Arabi Tamar: i Tedeschi Dattilen: gli Spagnuoli Tamaras, & Datiles: i Francesi Dattes, & Figuero ialle.

Dattoli, & sua uirtù.

Nomi.

Del Melagrano. Cap. CXXVIII.

TVTTI i Melagrani son di buono nutrimento, & stomachali, come che pochissimo nutriscano. Piu stomachali sono quelli, che son dolci: ma non si conuengono nelle febbri, per la calidità, & uentosità che inducono. I bruschi sono costrettiui, conferiscono à gli ardori dello stomaco, & sono piu contrattiui, & piu prouocano l'orina: ma offendono la bocca, & le gengiue. I melagrani uinosi hãno le virtù loro tra l'uno & l'altro mediocri. I noccioli de gli acini di forti seccati al sole, & cotti insieme cõ i cibi, ouero triti, & poluerizati sopra a quelli, ristagnano i flussi dello stomaco, & del corpo: & beuonsi vtilmente infusi in acqua piouana per gli sputi del sangue. Pongõsi ne bagni costrettiui, oue si fanno sedere i disenterici, & le donne per i flussi loro. Il succo, che si spreme da i noccioli de melagrani, si cuoce con mele per l'ulcere della bocca, de membri genitali, & del sedere. Vale anchora à i pterigi delle dita, alle ulcere corrosiue, alle crescenze della carne, al dolore delle orecchie, & difetti del naso, & ispetialmente quello de gli acetosi. I fiori de i melagrani, chiamati citini, costringono, diseccano, ripercuotono, & consolidano le ferite fresche: & tanto uagliono in ogni cosa, quanto i melagrani. Lauandosi la bocca con la decottione loro, giouano à i denti smossi, & alla humidità delle gengiue. Mettonsi i fiori de melagrani ne gli empiastri delle rotture intestinali utilmẽte. Dicono alcuni, che chi mangia tre fiori di melagano per picciolissimi che sieno, per tutto quello anno non sente alcuna sorte di malatia d'occhi. Spremesene il succo nel modo, che si fa l'hipocisto. Il guscio del melagrano, che chiamano alcuni malicorio, ha virtù costrettiua, & s'accomoda à tutte quelle cose, che gli istessi fiori. La decottione delle radici del melagrano beuuta, ammazza i uermini larghi del corpo, & cacciali fuori. Chiamansi balausti i fiori de i melagrani saluatichi, simili al citino. ma sono di più spetie: imperoche di questi se ne trouano di bianchi, di rossi, & di rosadi. Cauasene il succo, come dall'hipocisto, & ha uirtù costrettiua, & fa i medesimi effetti dell hipocisto, & del citino.

IL MELAGRANO è uno albero non molto grande con foglie quasi oliuari, simili à quelle del mirto, uerdi, grossette, & con alcune uenette rosse & attaccate con rosso picciuolo. Ha i rami arrendeuoli & spinosi, & i balausti porporei sanguigni aperti di sopra come quelli del hiosciamo, & stellati per intorno dalla bocca, de i quali escono le foglie de fiori simili à quelle de papaueri saluatichi, con alcuni capelli per dentro con certi granelletti in cima, come nelle rose. Il frutto fa il guscio come di cuoio rosso di fuore, & giallo di dentro, tutto pieno di granella quadrangolari, rosse & uinose: dentro alle quali sono alcuni noccioletti minori de i fiocini dell' uuale granella sono distinte à grado per grado da sottili membrane gialle, fatte con non poco artificio di natura: il legno è di dentro giallo, ma uestito d'una corteccia sottile di colore come di cenere: I melagrani adunque si chiamano in piu luoghi d'Italia Pomi granati, da i molti grani, che contengono in loro dentro del guscio, tutto che vogliano alcuni altri, che si chiamino granati dal reame di Granata, fertilissimo di questo frutto. Ma come si sia, sono i Melagrani frutti volgarmente conosciuti da tutta Italia, imperoche quiui, & ne gli horti, nelle uigne, & ne giardini nascono, & si traspiantano abondantemente. Di questi, come

Melagrano, & sua hist.

ni, che non ſi guaſtino per tutto l'anno, torcendogli il picciuolo in ſu l'albero, quando ſon quaſi maturi. Serbanſi anchora ſimilmente attuffandogli nella creta diſtemperata con acqua, & facendouela poſcia ſeccar ſuſo al ſole. Attuffanſi anchora per conſeruargli nell'acqua, che bolla, & poſcia per otto, ouer per dieci giorni s'aſciugano al ſole. Il uino di tutte queſte ſorti ſi fa de gli acini puri, & ben netti da guſci, & dalle pellicole loro ſpremendolo per il torchio, & chiarendolo poſcia con i ſacchetti, che ſi fanno per tali effetti nelle ſpetiarie, & ſerbaſi per li biſogni, che giornalmente occorrono, ma biſogna prima ſepararlo dalla feccia, & poi gittargli ſopra dell'olio. E differenza nel nome de i fiori tra Dioſcoride con tutti gli altri Greci, & Plinio. Imperoche Dioſcoride chiama Citino il fiore del melagrano domeſtico, & Balauſtio quello, che produce il ſaluatico. Ma Plinio diſcordando da queſto ſentimento (ſecondo che al VI. cap. del XXIII. libro diſtintamente ſi vede) chiama Citino tanto il fiore del domeſtico, quanto quello del ſaluatico non aperto; & Balauſtio chiama il fiore di qual ſi uogli di loro, ogni uolta che ſia aperto fuori. Gli ottimi fiori de i domeſtichi d'un roſſo fiammeggiante, & uino colore, ſi portano hoggi à Vinegia di Leuante, di Cipro, & di Candia, aggradeuoli veramente all'occhio, & efficaciſſimi nelle ſue facultà. ma ſe ne fanno per arte in Italia anchora, che del tutto ſi raſſembrano à quelli, che ſi ci portano foreſtieri.

Citino, & balauſtio.

Chiamaſi Malicorio ſolamente quel guſcio de melagrani, che non è maturo, deriuando tal nome dalle cuoia, & dalle pelli, con cui ſi conciauano, & s'increſpauano antiamente, come ſi fa con i ſomachi. Plinio dice, che i dolci offendono i denti, le gengiue, & la bocca. Il che Dioſcoride (come è piu da credere) diſſe de i forti. Riſtagna valentemente il corpo la poluere d'un Melagrano ſecco, & arroſtito in una pignatta ben ſerrata nel forno, beuendola. I ſiocini de i ſaluatichi beuuti in poluere diſeccano l'hidropiſia. La corteccia dell'albero cotta nel vino, guariſce le bugante. E grandiſſima amicitia fra'l melagrano e'l mirto, & imperò s'inſeriſcono ageuolmente l'uno nell'altro, diuentando poſcia aſſai piu fertili, che non ſono per loro medeſimi. Faſſi delle piu ſottili foglie de i fiori, che eſcono de i balauſti con zucchero una conſerua, come quella delle roſe valoroſiſſima per il fluſſo de meſtrui tanto bianchi, quanto roſſi, & maſſimamente quando ſe ne piglia meza oncia per uolta con uino uermiglio bruſco, ò con ſucchio di pomi granati acetoſi, ò con acqua ferrata. Vale parimente nella gonorrhea, ne i uomiti, & nella diſenteria. Molte veramente ſono le donne, che ſono ſtate ſanate da i predetti fluſſi lungamente durati. del che non poco debbo à M. Franceſco Calzolario Veroneſe ſpetiale alla campana d'oro, il quale mi reuelò queſto coſi ſalutifero medicamento. Oltre à ciò non è poca uirtù ne i guſci de melagrani per l'vlcere de i genitali, imperò che fattone poluere con ſpognia abbruſciata & aloe togliendo tanto dell'vno, quanto dell'altro con aggiunta d'un poco d'alume abbruſciato ſana l'vlcere delle ſudette parti, coſi de gl'huomini, come delle donne in breue tempo. Le foglie de melagrani freſche peſte, ouero il loro ſucchio meſcolato con olio roſato, & applicato alla fronte mitiga non poco i dolori antichi della teſta. I melagrani interi meſſi in una pignatta bene coperta & illutata, & dipoi meſſi in un forno, fin che s'abbruſcino, vagliono molto nella diſenteria, intanto che ſono molte uolte preſentaneo rimedio, dandoſene à bere una dramma & meza in poluere con uino roſſo bruſco. I noccioletti de melagrani bruſchi al peſo d'una oncia triti con una dramma d'inceſo fin che ſe ne facci poluere ſottiliſſima, giouano mirabilmente à i fluſſi bianchi delle donne, dandoſene loro à bere ogni giorno due dramme con acqua roſa. Tutti i melagrani (diceua Galeno all'VIII. delle facultà de ſemplici) hanno uirtù coſtrettiua, ma non però è ella ſuperiore in tutte le ſpetie, tra le quali ne ſono di quelli, che ſono acetoſi, & di quelli piu dolci, che auſteri. Il perche è neceſſario, che l'utilità, che ſi caua da ciaſcuno di queſti ſia ſecondo la qualità, che piu abonda nelle parti loro. Del ſapore dolce, auſtero, et acetoſo, à baſtanza s'è detto di ſopra nel quarto libro Et imperò dalla dottrina di quelli ſi puo molto ben conoſcere, che differenza ſia tra i melagrani. Gli acini diſeccano, & riſtagnano molto piu del uino: ma molto piu i guſci: à i quali ſono conſimili anchora i fiori. Chiamano i Greci i Melagrani Ῥοαὶ: i Latini Malum punicum: gli Arabi Kuman, Ruman, & Roman: i Tedeſchi Granatoepffel: li Spagnuoli Granadas, & Romanas: i Franceſi Pomme de granade, & Mygrenes.

Malicorio.

Conſerua di fiori di melagrani.

Melagrani ſcritti da Gal.

Nomi.

Del Mirto. Cap. CXXIX.

IL MIRTO domeſtico nero, è piu utile aſſai nella medicina, che'l bianco: & di quello molto piu il montano, tutto che produca il ſeme poco efficace. Hanno virtù coſtrettiua il mirto, e'l ſeme. Daſſi il ſeme verde, & ſecco ne i cibi, à gli ſputi del ſangue, & à i rodimenti della veſcica. Fa il medeſimo il ſucco, ſpremuto da i frutti freſchi, & gioua allo ſtomaco, & al prouocare l'orina. Beuuto con uino è utile al morſo di quei ragni, che ſi chiamano phalanghi. & alle punture de gli ſcorpioni. La decottione del ſeme fa neri i capelli. Il medeſimo cotto nel uino, & applicato in forma di linimento, guariſce le ulcere delle eſtremità del corpo. Metteſi ne gli occhi con fiore di polenta per mitigare le infiammagioni, & le fiſtole lagrimali. Il vino che ſi fa delle bacche del mirto ſpremute, bollito prima alquanto, accioche non diuenti aceto, beuuto per auanti non laſcia imbriacare. Tanto vale in ogni coſa il vino dei mirti, quanto il lor ſeme: Sedendouiſi dentro, gioua alle precipitationi della madrice, al budello del ſedere, & à i fluſſi delle donne. Mondifica la farfarella, le bruoze, & le vlcere del capo, che humigano: & prohibiſce il caſcar de i capelli. Metteſi ne gli empiaſtri, li quali chiamano i Greci lipari, come vi ſi mette l'olio, che ſi fa con le frondi loro. La decottione delle frondi è buona a far bagni per ſederui dentro, & per le giunture ſmoſſe, che difficilmente ſi conſolidano. Falſene fumento utilmente alle oſſa rotte, malageuoli da conſolidare: mondifica le uitiligini: Diſtillaſi nell'orecchie, che menano la marcia: & bagnaſene i capelli per farli neri. La medeſima virtù ſi ritroua nel ſucco. Le frondi peſte, & applicate con acqua, giouano alle vlcere humide, à i catarrhi di ciaſcuna parte del corpo à fluſſi ſtomachali. Meſcolate con olio omphacino, ouero con un poco del roſado, inſieme con uino, vagliono alle vlcere ſerpiginoſe, al fuoco ſacro, alle infiammagioni de i teſticoli, alle epinittide, & poſteme del ſedere. Secche, &

MIRTO.

trite in poluere, s'impiaftrano vtilmente à i panaricci, & pterigij delle dita, & humidità delle ditella, & delle anguinaie. riftringono il fudore nelle pafsioni del cuore. Crude, ouero brufciate, giouano infieme con cera alla cotture del fuoco, à i panaricci, & pterigij delle dita. Cauafi il fucco dalle foglie irrorate prima con vino vecchio, & acqua piouana, & pofcia peftandole, & fpremendole. Vfafi frefco. imperoche inuecchiandofi, fi guafta, & perde la virtù. Chiamano Mirtidano quel rilieuo tumido, gobbo, & inequale, che nafce in fu'l tronco del mirto, & l'abbraccia come fe fuffe vna mano, & è del medefimo colore. E' affai piu coftrettiuo quefto del mirto. Peftafi & impaftafi con vino auftero, & fanfene trocifci: liquali fi feccano all'ombra, & ripongonfi. E' egli piu efficace, che il feme, & le foglie del mirto. mettefi ne i ceroti, ne i peffol, in elle fumentationi, ne i bagni da federui dentro, & ne gli empiaftri, oue fia bifogno di coftrignere. 10

SONO i Mirti domestichi tanto bianchi, quanto neri, & similmente i saluatichi, come son quelli, che per tutta la riuiera del mare Tirrheno, nelle maremme di Siena, nelle riuere di Genoua, di Roma, & di tutto il regno di Napoli abondantemente si producono dalla natura, noti à tutta Italia. Crescono i domestichi d'assai commune altezza: & hanno i lor rami sarmentosi, & arrendeuoli: la corteccia rossigna, & le frondi lunghette, grossette, & sempre uerdeggianti, simili à quelle de melagrani: quantunque piu nere ne i neri, & piu bianche ne i bianchi si discernano. Il fiore in tutti è bianco, & odorifero: & imperò molto aggrada à i profumieri l'acqua, che se ne caua per lambicco. Et come che la nostra d'Italia sia odorifera, & gentile, nondimeno odoriferissima, & molto piu aggradeuole debbe esser quella de i mirti d'Egitto. perciochè Theophrasto recita esser i Mirti di quei paesi aromatichi molto, & odoriferissimi. I bianchi, & i neri de i domestichi portano i lor frutti, li quali producono lunghetti, quasi simili all'oliue saluatiche, assai maggiori de i saluatichi, che per loro stessi nascono alla campagna: anchora che Marcello Vergilio espressamente lo nieghi. Ma vedesene però l'esperienza quunque sieno coltiuati i domestichi, che i frutti loro sono assai piu grossi, gli alberi piu grandi, & le

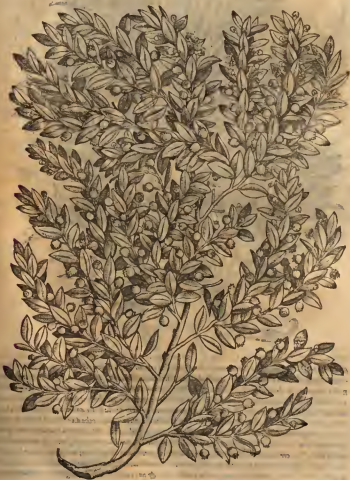
Mirto, & sua historia.

10

Errore di Marcello.

MIRTO TARENTINA.

frondi

MIRTO ESSOTICA.

frondi piu morbide: imperoche il coltiuargli gli addomestica, & gli empie d'humore. il che non fa la durezza del terreno à i saluatichi. Ma accioche alcuno, parlando io de Mirti saluatichi, non s'ingannaße, intendendo ch'io diceßi del Rusco, chiamato & da Dioscoride, & da Plinio Mirto saluatico, dico che non di questo intendo io; ma de i Mirti, che per loro isteßi nascono per le riuiere, per li boschi, & per le campagne. che quantunque sia il rusco chiamato da Dioscoride Mirto saluatico; presuppongano però essere stati conosciuti da lui in questa spetie anchora, oltre al rusco, i mirti ueri saluatichi, le prime parole del presente capitolo, che ei scrisse del mirto. Imperoche dicendo; Il Mirto domestico nero, &c. presuppone, che ue ne sia della spetie medesima anchora de i saluatichi. Ne sono fra i saluatichi cosi de bianchi, & de neri, come fra i domestichi: imperoche fra questi assaissimi n'ho veduti io portare i frutti, & maturarsi senza diuentar neri. Non crescono cosi alti, ne cosi grossi i saluatichi, come fanno i domestichi; ma per il piu non facendo molto alto tronco, crescono partiti in varij, & diuersi sarmenti. Non campano i mirti nelle montagne, ne in altri luoghi freddi: & come che infra terra, ne gli horti, ne giardini, nelle uigne, & ne i campi benissimo allignino; nondimeno lungo alle 10

riuiere

riuiere del mare, & di qualche ameno, & diletteuole lago, naturalmente per loro stessi nascendo, marauigliosamente prolificano, & quiui lieti si mantengono. Giouano le frondi, & il seme de frutti de Mirti, facendosi in poluere, & beendosi con uino, à chi hauesse mangiati funghi malefichi. Quello, che chiama Dioscoride Mirtidano, è cosa nota, & uolgare, oue sieno assai mirti. Ritrouo esser due altre spetie di Mirto oltre alle predette, commemorate da gli antichi TARENTINA, *cioè, &* ESSOTICA, *amendue da me conosciute. La Tarentina così chiamata da Taranto città di Puglia produce le foglie molto piu minute, & piu ferme della nostrana, & il frutto minore piu copioso coronato nella cima d'un colore, che nel nero porporeggia, pieno di gran numero di seme bianco. I fiori fa egli bianchi simili al mirto uolgare, & parimēte odorati. La essotica è hoggi in molti horti, & giardini d'Italia con foglie poco dissimili dal Mirto commune, ma piu appuntate, manco uerdi, & così dense, che occupano ogni minima parte de i rami. Fa il frutto lunghetto, come il commune, & parimente i fiori. L'una & l'altra spetie seruono ne i giardini commodamente per far spalliere, siepi, & capanne, per esser così uencide, & arrendeuoli, che facilmente si lasciano intessere, & tirare in opere*

Mirtidano.

Altre spetie di Mirto.

Mirto Tarentino, & sua historia.

Mirto essotica, & sua historia.

MIRTILLO.

uasi

così fatte. Le virtù loro sono tutte quelle istesse del Mirto. Onde scriuendo d'esse Plinio al XXIX. capo del XV. libro, così diceua. Quelli, che intessono i mirti ne i giardini, fanno di mirti domestichi piu spetie. La Tarentina con foglie minute; la nostrana con aperte, & la Essotica densissima di foglie, compartite in sei ordini per ciascuno ramuscello. Questa non è in uso, ma l'una & l'altra ha pur assai rami. In Germania & in Boemia, doue non nasce veruna spetie di Mirto, usano la maggior parte delli spetiali in luogo loro una pianta chiamata da loro, Mirtillo. Questo nasce ne i monti, & nelle selue con il gambo & i rami, verdi. produce le foglie quasi simili al Bosso: ma piu sottili, & minutissimamente intagliate per intorno. Sono i suoi fiori, come campanelle di colore incarnato con alcuni filetti rossi nel mezo, da cui nascono le bacche, le quali così nel colore, come nella grandezza non sono dissimili da quelle del Ginepro, ma però piene d'un succo uinoso, & al gusto bruschette, con la sommità alquanto concaua. Queste adunque in Germania insieme con tutta la pianta s'usano commodamente per il Mirto, dal quale non credo che sieno di uirtù molto lontane. Vsanle alcuni per tingere filo & carta di colore azurro. Mangiansi anchora da i pastori & da molti altri, come le fragole, onde in Boemia publicamente si uendono su le piazze; perche in uero non sono ingrate al gusto. In Toscana si chiamano i Mirti volgarmente Mortina, & Mortella: & ui sono assai in uso le frondi per conciare le cuoia, percioche valentemente le serrano, le increspano, & le ingrossiscono. Enne una infinità nel Tombolo d'Orbetello, oue tutto il uerno si pascono i tordi. De i frutti ben macinati, quando son freschi, & ben maturi, compongono le nostre donne un sapore, il quale si puo serbare assai in lungo, non poco aggradeuole al gusto per mangiare con gli arrosti: & tutto che stitichi alquanto il corpo; conferisce nondimeno à i flussi dissenterici, & stomachali, & al superfluo mestruo delle donne. Le foglie secche diseccano molto piu che le uerdi; la decottione delle foglie & delle bacche giouano alle posteme calde, come sono le erisipele, & formiche. Le bacche prese in qual si uoglia modo corroborano & cõfortano il cuore, & conferiscono mirabilmente al tremor di quello. Abbrusciansi le foglie secche in una pignatta cruda & ben coperta & ben stinata fin che diuentino cenere bianchissima, la quale lauata dipoi, & secca al Sole vsano alcuni in luogo di Spodio & di Tucia. Il mirto (come disse Galeno al VII. delle facultà de semplici) è pianta composta di diuerse sustanze: ma uince però in lei la qualità frigida, & terrestre. Ha anchora del sottile, & del calido: & imperò disecca valorosamente. E veramente non poco differenza di piu, & di manco facultà costrettiua, tra le frondi, tra i germini, tra'l frutto, & tra'l succo. Quello che chiamano Mirtidano, che nasce hora in su'l trõco, hora in su i rami à modo di gobba, tanto piu valorosamente disecca, et costrigne, quanto è egli delle predette parti piu secco. Pestanlo alcuni, & fannone pastelli con uino. Le frondi secche assai piu valorosamente diseccano, che le verdi: percioche con queste si meschia una certa humidità. Il succo si caua non solamente dalle frondi verdi, ma anchora dal frutto. Tutte queste cose hanno virtù di costrignere tanto applicate di fuori, quanto tolte dentro nel corpo. percioche nõ hanno alcuna facultà ne uelenosa, ne solutiua. Tutto questo del Mirto, & Mirtidano disse Galeno. Chiamano i Greci il Mirto Μυρσίνη: i Latini Mirtus: gli Arabi Aes, Alas, ouero As: i Tedeschi Vuelsch heydelbeer: gli Spagnoli Murta, ouero Raian: i Francesi Meurte. Chiamano i Tedeschi il Mirtillo Heydelbeer, & i Boemi Byaodi, ouero Vtauioka.

Mirtillo, & sua historia, & virtù.

Vso del Mortella.

Virtù del Mirto.

Mirto scritto da Galeno.

Nomi.

Delle Ciregie. Cap. CXXX.

LE CIREGIE mangiate fresche, lubricano il corpo: & secche, lo ristringono. La gomma dell'albero beuuta in vino inacquato, gioua alla tosse antica, fa buon colore, acuisce il vedere, & prouoca l'appetito. Beuuta nel uino, vale al mal della pietra.

NON credo che sia hoggidì albero in Italia piu conosciuto de i Ciregi. Fanno questi le foglie piu larghe di quelle de i nespoli per tutto all'intorno dentate, i fiori bianchi a zocche, de i quali nascono le ciregie per la piu parte rosse, attaccate con lunghi picciuoli vencidi & arrendeuoli, con noccioli dentro assai duri, come sono quelli delle prugne saluatiche, ne i quali sono le animelle biãche et amarete. La materia del legno è fibrosa et soda. la scorza è liscia, et cartilaginosa. Sonone di diuerse spetie, cioè dolci, acide, austere, amarette, & insipide, come è noto à ciascuno, che di mãgiarle si diletti. Furono le ciregi, & gl'alberi loro (secõdo che scrisse Plinio al XXV. cap. XV. lib.) portati primieramente in Italia di Ponto per cosa nuoua, & per alberi quiui forestieri, ne piu ueduti da Lucullo nella vittoria, che riportò egli à Roma contra à Mitridate. Ma tanta è stata l'amistà del terreno dell'amenissima Italia con questo albero, che solamente ha conseruato, & ampliato le spetie de domestichi: ma come pregno per grande affabilità del loro humore, per se stesso, senza alcun seme, per le campagne, per li monti, & per li boschi innumerabilissime piante di grãdissima procerità ce n'ha prodotte, & produce. Sono i lor frutti, li quali volgarmente chiamiamo ciregie, di diuerse spetie. Fra le quali in piu prezzo sono le Marchiane, & le Duracine; auuenga che di queste di piu grosse, & di piu picciole, di piu rosse, & di piu bianche se ne ritrouino. Quelle, che chiama Plinio Iuliane, & noi Acquaiuole, sono in poco prezzo. percioche se non si mangiano in su'l albero, malageuolmente per esser fuor di modo tenere, si possono portare, che non si fiacchino: & oltre à cio non sono così piaceuoli al gusto per la tenerezza loro, come son l'altre. Quelle, che per diuentar molto nere, chiamiamo noi Corbine, & Plinio nomina Attie, & Ceciliane, essendo di quelle, che son durette, & dolci, sono assai aggradeuoli al gusto, quantunque poco s'usino ne conuiti, per tingere elle fuor di modo & le mani, & la bocca. Enne una spetie, che da vn solo picciuolo produce tre, quattro, & fino à cinque ciregie, & un'altra che le produce in grappoli, come l'uua, come si puo vedere dalle qui stampate figure, le quali mi furono mandate da Verona dal mio M. Francesco Calzolari spetiale. Nelle spetie delle Ciregie si connumerano anchora quelle, che in Toscana, & in Siena massime, si chiamano Ciregie Amarine, in Roma Visciole, & in Vinegia, & quasi per tutta la Lombardia Marasche. Sono queste di piu diuerse spetie, ma tutte però chi più, chi meno hanno dell'acetoso, & del mordente. Chiamansi in su'l Trentino Marasche quelle, che mãco mordone, delle quali ne u'è una sorte molto

Ciregi, & loro historia.

Spetie varie di Ciregie.

te molto

CIREGIE.

te molto al guſto per lo gentile ſapore aggradeuole imperache hanno inſiememente un dolce, & un mordace non eceſſiuo. Chiamanſi anchora quivi oltre à queſte Marine, & Marinelle, certe altre d'una altra ſpetie di piu breue picciuolo, di minor frutto, & piu tondo, poco nel ſapore differenti dalle predette. Ne ſono oltre à cio di una terza ſpetie, chiamate Verule, piu lunghe di picciuolo, piu groſſe, piu acetoſe, & piu bruſche di tutte l'altre. Et come che le due prime ſpetie, quando ſon ben mature, diuentino tanto vermiglie, che quaſi nereggino; le Verule nondimeno ſempre rimangono roſſe. Lodanſi tutte queſte ſpetie d'Amarine per ſeccare, per confettare, & per ſapori, & gieli per iſpegnere la ſete nell'ardentiſſime febbri, & per prouocare l'appetito. Naſconne di queſte delle ſaluatiche per ſe ſteſſe nella valle Anania della giuridittione di Trento, & parimente in Boemia intorno Praga, & in Auſtria intorno Vienna ſimili nel ſapore, & nel colore alle Verule: ma di breue picciuolo, & ſon prodotte da piante nane, di tanta breuità, che poche ne ne ſono, che auanzino la miſura d'una ſpanna. Il perche ho piu uolte penſato (quantunque io non oſi d'affermarlo)

Ciregie ſaluatiche.

60

CIREGIE RACEMOSE.

lò) ch'elle fieno quelle iſteſſe, che Plinio chiama Macedoniche. Io per eſſer queſta pianta coſi piccola credo che ſi poſſi chiamare ſicuramente Chamecераſo. Le ſaluatiche, le quali per il piu ſon cibo de gli augelli, poco s'uſano di mangiare, eccetto che da uillani: percioche oltre all'eſſer poco carnoſe, ſono amare, & diſpiaceuoli. Tralignano i Ciregi, à cui ſi mette letame di qual ſi voglia ſorte al piede: imperoche non ſi gode d'altro, che de i ſuoi ſteſſi rami, che nel potargli ſi gli tagliano, ſotterrandoglieli appreſſo alle radici. Fanno quei Ciregi i lor frutti piu primaticci de gli altri, à i quali ſi ponga calcina attorno al piede, auanti che moſtrino i fiori: oueramente annaffiandoſegli le radici ogni giorno con acqua calda. ma queſti coſi coltiuati preſto ſi ſeccano. Naſcono le Ciregie ſenza noccioli tagliandoſi l'albero, quando è tenero & piccolo, due piedi da terra, & fendendoſi fino alla radice. Dopo al che biſogna con deſtrezza da ogni parte cauar fuori la midolla, & ſubito unire amendue le parti inſieme, che ſi ſerrino, & ligarle ſtrettamente, & dipoi intonicarle per tutto intorno, & parimente in cima con ſterco di buoi, imperò che coſi facendo ſi tornano à conſolidare

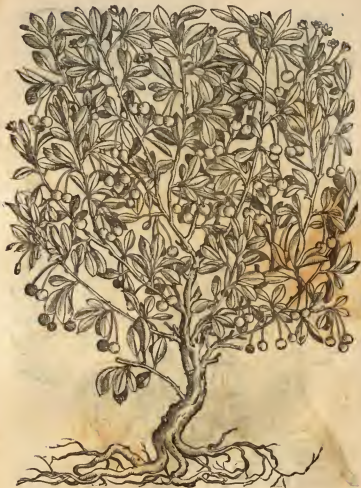
10

CIREGIE AMARINE.

lidare in capo dell'anno. Incalmandosi adunque questo albero con le pole, che non habbino produtto il frutto, farà sempre le Ciregie senza noccioli. Galeno al settimo delle facultà de semplici, hauendo auertenza à tante, & cosi diuerse spetie di Ciregi, cosi breuemente ne scrisse, dicendo. Il Ciregio albero produce il frutto, che non è ugualmente costrettiuo in tutte le spetie delle sue piante. Imperoche in alcuno delle sue spetie (come si uede ne melagrani, & nell'altre mele) abonda l'austerità, in altre la dolcezza, & in altre l'acetosità. Immo che anchora le dolci, quando non sono mature, sono molto acerbe, & qualche uolta cosi acetose, come le more. ma nelle more immature la qualità acetosa supera euidentemente l'acerba; come che questo non sempre si ritroui nelle Ciregie. Et però le piu dolci piu muouono il corpo, quantunque meno sieno elle utili allo stomaco. ma il contrario fanno le austere. Le acetose assai piu si conuengono à gli stomachi flemmatici; & che generano superfluità: perche diseccano piu delle austere, & sono alquanto incisiue. La gomma dell'albero ha la medesima uirtù, che hanno gli altri medicamenti, che son uiscosi senza mordacità.

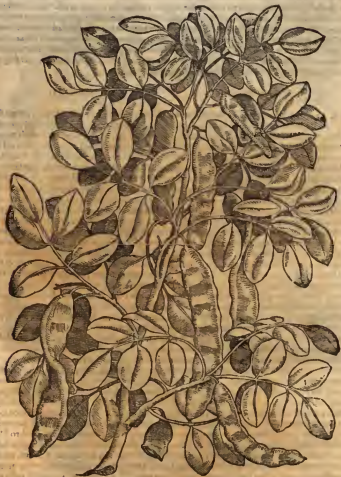
Ciregie scritte da Gal.

10

CIREGIE SALVATICHE.

Giona al petto, & all'asprezza della canna del polmone. Giona propriamente (se è uero quello che scriuono alcuni) alle pietre delle reni. percioche ha delle parti sottili in se, con cui opera in tale effetto. Nomi. *Chiamano i Greci le Ciregie Κεράσια: i Latini Cerasa, & Cerasia: gli Arabi Sarasie, i Tedeschi Kirsen & Cirschen: li Spagnoli Cerezas: i Francesi Cerise: li Boemi Vvisne.*

Delle Silique. Cap. CXXXI.

LE SILIQVE fresche mangiate, nuocono allo stomaco, & soluono il corpo: ma secche, lo stringono, & sono piu utili allo stomaco: prouocano l'orina, & massime quelle, che si conser- 10 uano nelle uinacce.

SILIQVE.

Silique, & loro historia.

LE SILIQVE, chiamate da i Greci Ceratie, si chiamano volgarmente da noi, & per tutte le spetiarie d'Italia Carobe, & Carobole. Nascono le piante, che le producono abondantemente nel regno di Napoli, in Puglia, & parimente in Campagna, come è ben noto à chi caualca da Fondi ad Itri, & di quiui à Mola. Imperoche dietro à quella sassosissima strada, la qual chiamano Appia, ui se ne veggono infinitissime piante. Chiamano cotali piante i paesani Salequa, uocabolo veramente corrotto da Siliqua. Sono alberi d'assai bella procerità, come che piu i suoi rami trasportino in larghezza, che in altezza. Il colore della corteccia è cenericcio, pendente al ceruleo, come quello del loto. Et le frondi assai s'assimigliano à quelle del frassino nel procedere dell'ordine loro: ma sono piu larghette, piu dure, piu rade, & piu tonde. Fioriscono nella fine del uerno, ò nel principio di primauera: & maturano il frutto la state, & l'autunno. Quando si ricolgono dall'albero, sono abomineuoli, & ingrati al gusto; ma diuentano dolci, poi che son secchi in su le grati. Imperò che ui si congela dentro un liquore simile al mele, & massimamente in quelle, che nascono nelle regioni Orientali, onde gli Arabi & gl'Indiani cauano delle Carobe non poca quantità di mele, nel quale per il piu

Silique d'Egitto.

condiscono il Gengeuo, i Mirobalani, & le Noci moscade, come testifica Strabone scriuendo de gl'alberi d'India nel XV. libro della sua geographia. D'un'altra sorte di Silique, la qual chiamano Fico d'Egitto scrißero Theophrasto, & Plinio: della quale mi tacerò, & per eßere incognite in Italia, & per non eßere elle di momento alcuno. Le Carobe secche, se bene con il testimonio di ciascuno sono costrettiue, è stato nondimeno sperimentato, che la loro decottione gioua non poco alla toße & alla strettura del petto, & ciò per il liquore non meno dolce del mele, che in eße si ritroua. Vituperò le Silique per vsarsi ne cibi, Galeno al II. delle facultà de cibi, dicendo, che per eßere legnose, neceßaria cosa è, ch'elle sieno durißime da digerire: & imperò, che meglio sarebbe stato lasciarle in Oriente, che portarcele ne paesi nostri. Ma scriuẽdo delle facultà tãto dell'albero, quanto de frutti al VII. libro delle facultà de semplici, così diceua. L'albero, che produce le Silique, disecca, et ristrigne, come fa anchora il suo frutto, il quale ha alquanto del dolce. Hanno queste un certo che simile alle Ciregie, perciò che mangiandosi fresche, soluono il corpo. Et secche lo ristringono. Chiamano le Silique i Greci Κεράτια: i Latini Siliquæ: gli Arabi Charnub: i Tedeschi S. Johanes brot: gli Spagnoli Alfarobas: i Francesi Carouge.

Virtù delle Carobole.

Nomi.

De tutte le Mele. Cap. CXXXII.

LE FRONDI di tutti i meli sono costrettiue, & così parimente i fiori, & le cime, & massime quelle de cotogni. Sono costrettiue le mele, quando sono acerbe: ma le mature sono altrimenti. Quelle, che si maturano la primauera, aumentano la cholera, nuocono à tutti i nerui, & generano uentosità. Le Cotogne sono utili allo stomaco, & prouocano l'orina. Arrostite nel fuoco, diuentano piu tenere, & piu soaui. Giouano à i flussi stomachali, & disenterici, & à gli sputi della marcia, & à cholerici, & massimamente crude. Beuesi utilmente la loro infusione ne i flussi del corpo, & dello stomaco. Il succo delle crude, uale à difficultà di spirito, & strettura di petto. E' vtile la decottion loro alle relassationi della madrice, & parimente del budello del sedere. Quelle, che si confettano nel mele, prouocano l'orina: & il mele del condimento loro, tirata à se la virtù del frutto, diuenta costrettiuo, & ingrossatiuo. Sono le cotte nel mele utili allo stomaco, & molto al gusto grate nel mangiarle, ma manco ingrossano. Mettonsi crude ne gli empiastri, che si fanno per ristagnare il corpo, per li uomiti, & per le infiammagioni dello stomaco, per le infiammagioni delle mammelle, per le durezze della milza, & per le posteme del sedere. Fassi delle mele cotogne uino, pestandole prima, & poi spremendole: & acciochè si conserui, s'aggiugne in ogni sedici sestari un sestario di mele, imperoche se non si fa così, diuenta aceto. & è utile à tutte le cose predette. Componsi delle mele cotogne l'vnguento, il quale si chiama Melino, che s'vsa, oue sia dibisogno d'olio costrettiuo. Debbonsi eleggere le uere, le quali son quelle, che sono picciole, tonde, & odoratissime: imperoche quelle, che si chiamano Struthie, che sono grandi, sono assai meno buone. I fiori uerdi, & secchi sono utili ne gli empiastri costrettiui, & alle infiammagioni de gli occhi, & sputi del sangue. Beuonsi con uino per li flussi del corpo, & delle donne. Quelle, che dal sapore del mele si chiamano Melimele, lubricano il corpo, & cacciano fuori i vermini: ma nuocono allo stomaco, & fanno sete. queste chiamano alcuni mele dolci. Quelle, che da Epiro si chiamano Epirotiche, & da Latini orbiculate, son conueneuoli allo stomaco: stringono il corpo, & prouocano l'orina: ma sono però manco potenti delle cotogne. Le saluatiche sono simili à quelle della primauera, & sono costrettiue. nel quale uso sono necessarie tutte quelle, che sono immature, & acerbe. Le persiche sono buone allo stomaco, & lubricano il corpo. ma le non mature lo stringono, & le secche hanno anchora maggior forza di costrignere. La decottione delle secche beuuta, ristagna i flussi dello stomaco, & del corpo. Le Armeniache, che da Latini si dimandano Præcocia, sono piu picciole di queste, & migliori allo stomaco. Le mele di Media, ouero Cedromele, che da Latini si chiamano Citria, conosciute da tutti, hanno i loro alberi, che in ogni tẽpo dell'anno portano i frutti. imperoche l'vno sotto entra all'altro E' questo frutto lungo, crespo, di color d'oro, & grauemente odorato. Ha il seme simile à quello del pero. il quale beuuto nel uino, supera i veleni, & muoue il corpo. La decottione de frutti, ouero il succo tenuto in bocca, fa buon fiato. Dannosi i cedri à mangiare ne difetti delle donne grauide, & massime in quella sorte di male, che i Greci chiamano cissa. Credesi, che tenendosi nelle casse, ouero ne gli armari, non lasciano tignare le vesti.

Mele, & loro historia.

SOTTO le spetie delle Mele in vn medesimo capitolo scriße Dioscoride, per eßere simili di figura & d'aspetto, delle Pesche, delle Mele cotogne, dell'Armeniache, & de Cedri. Ma venendo primamente alle communi Mele, dico, che la loro pianta fa uno stipite solo, dal quale manda fuore i rami dilatandosi così in lunghezza, come in larghezza. Vestesi d'aßai großa corteccia bianca di fuore, & di dentro rosticcia. Produce le foglie lunghette, & parimente larghe piu presto grosse, che sottili, & per tutto all'intorno minutamente dentate. Produce i fiori la primauera in alcuni alberi bianchi, & in alcuni incarnati, da i quali nascono le mele. Non ha molte ne profonde radici. Sono le mele di piu uarie & diuerse spetie, che si poßi narrare, & però sono anchora uarie di forma & di sapore, il perche uarie, & diuerse sono le virtù loro. Et però (come scriue Galeno nel secondo libro delle facultà de gli alimenti) tali sono austere, tali acetose, tali dolci: tali acetose, & dolci: tali acetose, & acerbe: & tali dolci, acetose, & acerbe insiememente. Nondimeno secondo piu, & manco tutte le sorti delle Mele sono costrettiue, frigide, & terrestri. Ma in particolare le acetose

MELO.

toſe generano frigido, & ſottile nutrimento. Le mezanamente dolci ſono temperate, accoſtandoſi però alquanto à calda natura. Le ſciocche, ſeguendo la natura dell'acqua (anchora che paiano piu dolceggiare, che altimenti) ſono del tutto inutili. imperoche oltre all'eſsere molto allo ſtomaco nociue, non ſono aggradeuoli al guſto nel mangiarle, ne come le altre fortificano lo ſtomaco, ne riſtagnano il corpo lubrico. Debbonſi adunque vſare le Mele ſecondo la qualità, che al guſto manifeſta il lor ſapore: vſando le auſtere nelle calidità, & humidità dello ſtomaco: le acerbe ne i medeſimi affetti piu eccesſiui: & le acetoſe ne i groſsi, ma non troppo freddi humori. concioſia coſa che à i molto freddi, & groſsi humori coſe acute, & non acetoſe (come che amendue ſieno inciſiue) ſi richieggono. Le dolci non partecipi d'altro ſapore, ne di groſsa natura, aitano mirabilmente à diſtribuire il nutrimento nel corpo. Ma accompagnate d'acuto ſaporè, & da groſsa ſuſtanza, ſoluono piu preſto il corpo, che altrimenti. Debbonſi con ogni cura ſchifare non ſolo le inutili, ma quelle che piu ſi lodano, inſino à tanto che non ſon ben mature in ſu l'albero: percioche ſono duriſsime da digerire, frigide, & malageuoli da paſtare: & oltre à ciò danno cattiuo nutrimento, generando humori frigidi, & groſsi. Ma

COTOGNO.

quelle, che ben mature si riserbano il verno, & fino alla primavera, cotte con pasta attorno, ò pur senza nella cenere calda; sono spesse volte convenevoli alle malattie, mangiandole subito dopo pasto, & qualche volta co'l pane, & massimamente ne i flussi del corpo. & ne i vomiti dello stomaco. Al che molto giovevoli sono anchora le acerbe: percioche cotte per cotal via, si riducono mediocremente costrettive. In Toscana oltre à tutte l'altre sono in prezzo quelle, che si chiamano Appie, & quelle che chiamano Mele rose: imperoche in queste due spetie si ritrova oltre à un'aromatico, & gratissimo odore, un sapore molto aggradevole al gusto nel mangiarle. Il perche non credo, che troppo s'allungherebbe dal vero, chi dicesse, che l'Appie fossero le Melimele, & le Mele rose l'Epirotiche, overo l'Orbiculate di Dioscoride. Quelle poi, che in tanto arrossiscono, che diventano vermiglie, non crescono in troppa grossezza, & sono al gusto acetose: ne per altra causa così arrossiscono, se non perche la loro origine è tratta da gli annesti de i meli fatti in su i mori neri. Il Cornario, fondandosi (come io credo) solamente sopra la sua opinione, si crede ne suoi commentary fatti sopra i libri di Galeno delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, che le mele cognominate Cestiane da gli antichi, sieno gli Aranci.

Falsa opinione del Cornario.

10

PESCO.

Aranci. Ma ben mi marauiglio come da cotal falſa credenza non lo diſtoglieſſe Plinio, ilquale al XIIII. capo del XV. libro apertamente ſcriue, che le mele ceſtiane furono coſi cognominate da Ceſtio loro inuentore: come parimente le matiane da Matio, le manliane da Manlio, le claudiane da Claudio, & le appiane da Appio antichiſſimi Romani, per eſſer elle perauentura ſtate portate à Roma al principio da coſtoro da altri longinqui paeſi. Onde ſcriue in quel luogo Galeno, togliendo da Apollonio, che al dolor del capo cauſato da ebbriachezza uagliono mirabilmente le mele, che à Roma ſi chiamano Ceſtiane, cotte & mangiate ne i cibi, per eſſer elle d'auſtera natura. Dal che ſi puo ageuolmente conoſcere, che qui intende Galeno delle mele, & non de gli aranci, come par che ſi ſogni il Cornario. Imperoche oltre al perſuadermi, che fuſſero gli Aranci incogniti ad Apollonio, & parimente a Galeno, per non hauerne egli ſcritto in luogo ueruno, non ſo io ueramente, che in luogo del mondo gli Aranci ſi mangino cotti ne i cibi. Et però ſpeſſo accade (dicolo 10 però ſaluando la pace di tutti) che coloro, che ſolamente ſi conſigliano ſeco ſteſſi, & con la durezza della loro teſta, odano il piu delle uolte i lor errori, & veggano le lor ſentenze andar per terra. E' ualoroſo rimedio à i Meli, che non portano i

ARMENIACO.

no i frutti al tempo, il cerchiar loro il tronco con un cerchio di piombo auanti che fioriscano, & leuarglielo poscia auanti, che si maturino le mele, mettendo il cerchio uon piu che un piede alto da terra. Le mele dolci, che per il piu si maturano di Giugno vagliono ne i morbi melancholici, & spetialmente il loro uino, & le dolci che si maturano l'autunno si danno veilmente nella doglia di petto cuocendosi sotto la cenere, & mescolandosi con succhio di regolitia, amido & zucchero, facendo però ciò due uolte il giorno, un'hora ò due auanti al cibo. Le mele cotogne furono portate in Italia da Cidone castello di Candia, da cui sono chiamate Cydonia da i Greci. E' adunque la pianta del melo cotogno quasi simile al melo uolgare, ma le foglie sono minori, piu liscie, piu grosse, piu dure, & dal rouescio piu bianche. Produce i fiori bianchi, ouero leggiermente incarnati, con cinque foglie, come le rose saluatiche. Cresce rare uolte in notabile altezza, percioche la grauezza de frutti non la lasciano alzare. Ritrouansi di queste iu Italia tre sorti. delle quali le piu lodate sono propriamente quelle, che chiamano Mele cotogne, non punto dissimili da quelle, che per le migliori loda Dioscoride, & chiama Plinio chrisomele: imperoch'elle sono picciole, piatte, compartite in fette, gialle, lanuginose, & molto piu odorate

Mele cotogne, & loro essam.

10

ARMENIACO MINORE.

rate delle altre. Della seconda spetie son quelle, che piu che tutte le altre s'ingrossano, chiamate da Dioscoride, & da Galeno Struthie, assai men valorose delle altre. chiamiamo noi queste in Toscana Tere cotogne, imperoche nella forma loro piu si rassembrano alle pere, che alle mele. Sono piu succose, & piu carnose delle altre, ma non cosi gialle, lanugi-nose & odorate. Le terze chiamate da Plinio Miluiane, sono quelle, che si chiamano bastarde: imperoche sono quelle, che nascono de gli annesti fatti de i meli cotogni in su gli alberi delle struthie, & parimente delle struthie in su i meli co-togni. Crescono queste di questa terza spetie maggiori delle mele, & minori delle pere, & in ogni loro qualità tengono il mezo tra l'una, & l'altra spetie. Sono veramente tutte queste (quantunque molto piu le mele) molto neces[illegible]ie nelle spetiarie per le medicine costrettiue: percioche di tutte, oltre al uino, alla miua, & all'olio, se ne fanno sauori, gie-li, cotognate in varij, & diuersi modi, conuenenoli non solamente à gli amalati, ma utili, & aggradeuoli anchora all'uso 10 de sani. Portauasi la Cotognata fatta, al tempo di Galeno, di Soria, & d'Iberia fino a Roma, secondo che recita egli ne libri delle facultà de cibi. Le cotogne, che si condiscono, uogliono veramente esser benissimo mature, altrimenti s'induri-

scono

CEDRO.

scono, & diuentano legnose. Quelle che per il uerno si ripongono crude, non si debbono mettere appresso all'uua: percioche il molto loro acuto odore la fa corrompere, & infracidire. E cosa ueramente marauigliosa quello che molti affermano, cioè che se le donne grauide mangiano spesse uolte le mele cotogne partoriscono li figlioli industriosi, & di segnalato ingegno. Le radici delle strnthie legate intorno al collo guariscono le scrofole, & come uogliono alcuni anchora il gozzo, ma auanti che si cauino di terra, bisogna circularmente scauar la terra con la sinistra mano, & dire che ei fa questo, & perche cagione, se però tanto è da credere alle superstitioni. Le mele cotogne mangiate auanti al cibo serrano il corpo, cosi mangiate dipoi fanno il contrario, & prohibiscono i uapori, che dallo stomaco ascendono alla testa. Le muccillagini fatte del seme nell'acqua giouano à tutte le infiammagioni, & spetialmente alla arsura della lingua nelle febri maligne. Fassi del succhio delle mele cotogne un medicamento saluberrimo per i uomiti cholerici, & per la disenteria in questo modo. Prendesi una libra del sudetto succhio, di coralli rossi, di seme di rose rosse, & di reubarbaro di ciascuno una dramma, & d'Hipocistide & d'acacia di ciascuno due scropoli: fansi dipoi bollire tutte queste cose insieme,

Virtù delle mele Cotogne.

10

fino

ARANCIO.

fino che cali la terza parte, & colanſi diligentemente, & di queſto medicamento ſi dà à bere due ò tre oncie alla uolta due hore auanti al cibo, ma biſogna che prima gl'ammalati ſi purghino. IL PERSICO *poi è noto à tutti, produce le foglie del tutto ſimili à quelle del Mandorlo, & parimente i fiori, i quali però ſono piu porporeggianti, da i quali naſcono i frutti. La materia del legno è fragile, fongoſa, & rara; & però i Perſichi non lungamente durano: & tanto piu, quanto le radici loro ſono debiliſſime, & poco ſotto terra. Le Perſiche, le quali noi in Toſcana chiamamo Peſche, ſono di piu & di diuerſe ſorti: perciothe delle roſſe, delle gialle, delle uerdi, delle bianche, & delle uermiglie ſimili al ſangue, delle partitoie, delle duracine, delle cotogne, delle amare, delle bruſche, delle ſaporite, & delle ſciocche ſe ne ritrouano. Quelle che piu ne cibi ſono in prezzo, ſono le duracine, cioè quelle, che non ſi ſpiccano dal nocciolo: & di queſte piu quelle, che per il lor giallo colore, & per eſſer molto odorate, ſi chiamano Peſche cotogne. Stimanſi appreſſo à* 10 *queſte le vermiglie, che ſanguinano, chiamate da noi Peſche carote, non tanto però perche elle ſieno piu delle altre aggradeuoli al guſto, quanto per eſſer belle, & vaghe alla uiſta. Non ſi apprezzano anchora meno quelle, che per la ſomi-*

Perſiche, & loro diuerſità.

LIMONE.

glianza s'addimandano Pesche noci: imperoche per eßere durette al dente, & nel colore, & nel sapore simili alle Cotogne, molto dilettano al gusto nel mangiarle. Enne d'una sorte in Toscana, artificiosamente fatte da gli agricoltori, chiamate Pesche mandorle: perche in vece di nocciolo hanno una mandorla simile all'altre mandorle. Contende oltre à ciò non poco il Cornario ne suoi commentarij sopra al secondo libro di Galeno delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, per prouare che la scrittura di Plinio sia corrotta in tutti quei luoghi, oue egli fa mentione delle Pesche duracine. & non solamente vuole egli che sieno corrotti tutti questi luoghi di Plinio; ma anchora i libri di Paolo Egineta, di Palladio, & di Constantino Imperadore, doue in essi si ritroui scritto cosa alcuna delle Pesche duracine: dicendo, & affermando, che doue in tutti questi autori si ritroua scritto Pesche duracine, la scrittura è falsa, & che vuol dire rhodacene, & non duracine. Ma dicendo ciò il Cornario, senza prouarlo con authorità ò veruna ragione, dimostra di dir ciò di sua propria intentione: & che non hauendo egli come questo prouar potesse, non habbia hauuto altro attacco, ne altro rimedio, che allegare tutti i testi di quelli antichi sospetti. Il che però non è in alcun modo da credere. Onde piu presto

Opinione del Cornario riprouata.

dirò

dirò io, che il Cornario in questo di gran lunga s'inganni, & che non intenda la cosa, che lasciarmi ridurre à credere, che tanto numero di libri sia scorretto, per confermare cotale ridicola opinione. Immo che non posso se non marauigliarmi, che il Cornario altrimenti huomo dottissimo, si sia così sforzato di fare oscura una cosa così chiara: & che non habbia egli inteso con tanta sua dottrina, che cosa uoglia significare appresso Plinio, & Palladio questo vocabolo duracina, che cosa appresso Paolo significhi doracia: & che cosa appresso Aetio, Constantino, & alcuni altri rhodacena. Imperoche se egli hauesse ben considerato, che tutti questi vocaboli sono differenti tra loro, & che uno significa vna cosa, & l'altro un'altra; non haueria veramente hauuto causa alcuna di dubitare, ne haueria così largamente detto, che tutti quei testi fossero stoncì, & scorretti: auuenga che (per quanto si stende il giuditio mio) nissuno ve ne sia, in cui conoscer si possa mancamento ò falsità di scrittura. Imperoche io ho sempre tenuto, che appresso Paolo si debbi leggere doracia, come si troua scritto ne testi Greci piu frequentati, & non rhodacena, come vuole il Cornario. perciòche quiui Paolo tratta solamente di quei frutti, che chiamano i Latini praecocia, & armeniaca: & noi corrompendo il Latino, bacoche, & moniache; & non semplicemente delle pesche. Imperoche (come afferma l'istesso Cornario) rhodacene non significa altro appresso à i Greci, che l'albero che noi chiamiamo pesco: come parimente Rhodacena significa i suoi frutti, cio è le pesche, ilche anchor io confermo senza alcuna contradittione. Ma appresso Paolo (come ho detto) doracia non significa ne pesco, ne pesche; ma una spetie d'armeniache ouero precocie, come egli manifestamente dichiara con queste parole. τὰ δὲ πρεκόκκιά τε καὶ δωράκια, καὶ ἀρμένια κρείττω τῶν περσικῶν. οὔτε γὰρ ὀξύνεται, οὔτε οὕτω ῥᾳδίως διαφθείρεται. ciò è. Le precocie, le doracie, & l'armeniache superano di bontà le pesche. perciòche non diuentano acetose, ne così si corrompono nello stomaco. Dal che è manifesto, che appresso Paolo sia da leggere doracia, & non rhodacena. essendo rhodacena vocabolo proprio delle pesche, & non delle precocie, delle doracie, & dell'armeniache. I quali frutti se ben da alcuni sono commemorati tra le spetie delle Pesche, per esserle molto simili solamente di forma, non però si puo semplicemente dire, che sieno eglino le uere, & legitime pesche. Le quali da piu Greci authori sono chiamate vniuersalmente μῆλα ῥοδάκινα cioè mele rhodacene, come l'istesso Cornario confessa. Imperoche sarebbe veramente da imputar Paolo di sciocchezza troppo grande, se uolesse egli che le Rhodacene fussero molto migliori delle pesche, non essendo altro le Rhodacene appresso à i Greci, che le istesse pesche. Imperoche tanto verrebbe à dire questo pazzamente, quanto che le pesche superassero di bontà le pesche: cosa veramente risibile, & di nissun valore. Per tutte adunque queste ragioni si puo veramente dire, che questo vocabolo Doracia non significa appresso Paolo duracine, ne manco rhodacene: ma una spetie di armeniache, oueramente precocie così particolarmente chiamate da lui Doracie. Ma uenendo hormai à Plinio, dico che appresso di lui sono le pesche duracine una spetie di uere pesche piu lodate, & migliori di tutte l'altre sorti. Et però non vuol dire quel testo altrimenti Rhodacene: perche questo vocabolo predica & determina di tutte le spetie delle pesche: & quello d'una sola spetie, chiamate duracine per esser durette di polpa, come si chiamano duracine anchora le ciregie d'una certa spetie, & duracina anchora una certa sorte d'una appresso Plinio, & Palladio, per esser dura, & molto ferma polpa. Il che arguisce chiaramente, che altra cosa significa duracina appresso Plinio, & Palladio: & altra appresso à i Greci rhodacena. Dico oltre à cio esser parimente falsa l'opinione del Cornario, dicendo egli, che le pesche che hoggi si chiamano duracine da i moderni, sieno così chiamate per hauer elle il nocciolo molto piu duro di tutte l'altre. Imperoche dalla durezza dalla polpa loro, & non dalla durezza del nocciolo si chiamano duracine da i moderni, imitatori de gli antichi, auenga che essendo elle dure di polpa, durino, & si conseruino fresche piu lungamente, & sieno anchora al gusto piu grate dell'altre. Come manifestamente dichiara Plinio al III. capo del XIIII. libro dicendo. L'vna duracina si puo serbare lungamente attaccata alla uite, senza alcun uaso, che la cuopra: tanta veramente è la fermezza sua contra al freddo, contra al caldo, & contra la tempesta de venti. Che poi ultimamente questo vocabolo Rhodacene significhi appresso à i Greci l'albero del pesco, concedendolo, & affermandolo il Cornario, non sarebbe altrimenti bisogno di prouarlo. Ma acciòche non pensasse egli che non douesse prestar fede à se stesso, potrà creder lo ad Aetio, à Constantino Imperadore, & Simone cognominato Sethi, tutti Greci autori perciòche tutti costoro dimostrano in varij & diuersi luoghi non intendere altro per rhodacene, che il pesco albero. Biasima Galeno (come si legge al II. delle facultà de cibi) tutte le spetie delle Pesche, dicendo, che danno mal nutrimento, & che presto si corrompono nello stomaco. Il perche comanda egli, che sempre si mangino auanti à tutti gli altri cibi. Et imperò non so donde si cauasse Plinio dicendo, che elle non nuocono a gli amalati: Se gia forse per il Pesco non intese anchor egli del Perseo, ingannandosi, come molti de i moderni si sono ingannati. I fiori de i Peschi mangiati; soluono il corpo, & fanno vomitare con affanno, & con sudore. Et cacciano fuori l'acqua de gl'hidropici, & spetialmente, quando si mangiano freschi in insalata. Dassi la gomma del Persico vtilmente con acqua di piantagine, ouero di procacchia à coloro che uomitano, ò sputano il sangue, & alla tosse, & strettura del petto, & parimente alla raucedine, & asprezza della canna del polmone con acqua melata, ò decottione di farfara con un poco di zaffarano. Dassi la medesima utilmente per rompere & cacciare fuori le pietre delle reni al peso di due dramme con succhio di raphano, oueramente di limoni, ò con uino bianco. Le foglie verdi peste, & empiastrate sul uentre con aceto ammazzano i vermini, il che fa anchora le poluere delle secche beuta al peso di due scropoli con aceto inacquato. Il succhio delle foglie si distilla utilmente nelle orecchie verminose, & in quelle, che continuamente menano marcia. Mangiansi le animelle de i noccioli per i dolori del corpo. Prohibiscono le medesime l'ebriachezza mangiandosene sei, ouero sette per auanti. Cuoconsi le medesime ben peste nell'aceto fino che si faccino come una polte, & vngonsi utilmente per far rinascere i capelli cascati. Peste, & cauatone il latte con acqua di berbena vagliono à i dolori del capo applicatoui con pezze di lino, il medesimo fa l'olio delle sudette, il quale spetialmente vale nella hemicrania, & fa anchora dormire. Il che fa anchora il sudetto latte. L'olio delle medesime caldo gioua non poco ne i dolori delle orecchie. il medesimo beuto, & parimente messo ne i cristeri, mitiga sicuramente li dolori cholici generati da ventosità, ouero dalli escrementi secchi nel corpo. Dassene con giouamento quattro oncie à bere ne i dolori di fianco, & in quelli delle reni. Ma ne i dolori delle reni causati dalle pietre giouano mira-

Errore di Plinio.

Virtù de i fiori delle pesche.

bilmente l'animelle delle persiche preparate in questo modo. Piglianſene adunque cinquanta, & cento di quelle de i noccioli delle ciregie, & uno manipolo di fiori di sambuco, & mettonsi con tre libre di maluasia in una pignatta nuoua ben coperta, & sepelliſconſi nel letame caldo per dieci giorni cõtiuui: Lambiccansi dipoi in boccie di uetro, & cauasene l'acqua, la quale beuta da digiuno al peso di quattro oncie caccia marauigliosamente le pietre fuor delle reni.

Errore di Marcello, & di Simphoriano Campeggio.

Credesi Marcello Fiorentino commentatore, & interprete di Dioscoride, & parimente Simphoriano Campeggio nelle scholie fatte sopra i Campi historiali di Galeno, che una medesima pianta sia il nostro Pesco d'Italia con quello albero, che nell'ultimo di questo primo libro chiama Dioscoride Persea. il quale (secondo che si dice) è propriamente quella pianta, che essendo in Persia uelenosa, trasportata poscia in Egitto (lasciato per la bontà di quel clima il ueleno) diuentò innocente cibo de gli huomini. Ma leggendosene l'historia, per lungo processo ne recita Theophrasto quasi nel principio del IIII. libro, come piu auanti al suo luogo si dirà, di gran lunga si uede esser questa pianta da nostri Peschi lontana. Dimostranlo oltre à cio chiaramente Dioscoride, & Galeno: perciochè amendue per due diuersi capitoli, come piante diuerse di forma, & di spetie, ne scrissero.

Armeniache, & loro essam.

L'Armeniache, le quali scriue Dioscoride chiamarsi da i Latini praecocia, si dimandano da i Greci bericocia. delle quali anchora che alquanto sia corrotto il uocabolo, n'è rimasta memoria in Toscana appresso à i Sanesi, imperoche Bacoche, & Moniache le chiamano. Ritrouansene di piu sorti, secondo la bontà del terreno, che le produce, & secondo che s'annestano spesso, percioche l'annestarle piu & piu uolte molto lor gioua in farle grosse. Ma son tutte però ben gialle, quando sono mature. A Roma, doue si chiamano Grisomele, ne sono delle così grosse, che quasi aggiungono alla grossezza delle pesche. Souuene assai di belle in Lombardia, chiamate uolgarmente Armellini. Maturansi, & uengono il mese di Maggio, & di Giugno prima che tutti gli altri frutti, & imperò meritamente chiamate Precoces perciochè tal uocabolo non significa altro, che primaticcie, & mature auanti à gli altri. Et secondo che riferisce Galeno al II. delle facultà de cibi, come che molto si rassembrino questi frutti nella natura loro alle pesche; nondimeno non si corrompono come fan quelle così presto nello stomaco: quantunque l'esperienza de i moderni Medici uoglia, che sieno questi assai piu corrottibili, che le pesche. L'albero che le produce poche uolte cresce in notabile grandezza, produce le foglie, come il popolo nero, & ne nascono quattro ò cinque insieme da un medesimo germine sottili, liscie, & per intorno dentate. Sono i suoi fiori bianchi, come di Ciregio, onde nascono i frutti simili alle Persiche, di colore parte d'oro & parte di porpora. Enne piu spetie differenti di sapore & di grandezza, & il che crederò io, che non solamente interuenga per li luoghi, oue elle nascono, ma anchora per artificio de gl'agricoltori, imperò che lo innestarle, & reinnestarle spesso le fanno piu domestiche, & molto maggiori. I loro noccioli sono rileuati da ogni banda, doue sono dentro l'animelle in alcuni dolci, & in alcuni amare. L'oglio che si fa di loro uale marauigliosamente alle infiammagioni delle hemorrhoide, alle infiagioni dell'ulcere, à gli impedimenti della lingua, & à dolori delle orecchie.

Mele Mediche, & loro consid.

Le mele Mediche così chiamate per essterne state portate di Media, chiamano noi Cedri, & Citroni. L'albero, che egli produce, come che sia alquanto piu picciolo; è nondimeno poco dissimile da quello de gli aranci, & de i limoni. Le frondi, le quali tanto di uerno, quanto di state gli rimangono uerdi, sono quelle istesse de gli aranci, tutte traforate da quasi inuisibili pertugi. Et imperò non so come si sieno comparate da Theophrasto, secondo la tradottione del Gaza, à quelle della portulaca, per non rassomigliarsene in parte alcuna. Il che ha fatto credere à molti, che sia in questo luogo il testo di Theophrasto corrotto, & che doue si legge ἀνδράχνη, che vuol dire di portulaca, si debba piu presto leggere ἀράχνης, cioè di tela de ragni. parendo loro, che per esser le frondi de Cedri minutissimamente per tutto perforate, di modo che traspaiano all'occhio, com'una sottilissima tela, si potessero ragioneuolmente rassomigliare à una tela di ragno.

Errore del Gaza.

Con le cui opinioni già concorsi anchor io, fino che leggendo poi accuratamente Plinio, ritrouai che il Gaza consumatissimo Greco, haueua male interpretato la cosa. Imperoche, secondo Plinio al XXII. capo del XIII. libro, lo Adrachne è un albero simile all'arbuto, di cui in questo modo scrisse egli. *Adrachnen omnes fere Graci portulaca nomine interpretantur, cum illa sit herba, & andrachne vocetur, unius littera diuersitate. Caterum adrachne syluestris est arbor, neque in planis nascens, similis vnedoni, folio tantum minori, & nunquam decidente.* cio è. Tutti quasi i Greci interpretano adrachne per la portulaca, quantunque sia ella herba, & chiamisi andrachne, diuersa dall'altra per una sola lettera. Ma lo adrachne è un albero saluatico, il quale non nasce al piano, simile all'arbuto, come che di frondi alquanto minori, le quali mai non gli caggiono. Dal che si puo ageuolmente dire, che à questo albero, che fa le frondi di arbuto molto simili à quelle del lauro, rassomigliasse Theophrasto il cedro.

Cedri, & loro historia.

Il Cedro oltre à cio (come habbiamo detto) sempre uerdeggia con foglie simili à quelle de gli Aranci. Ha i rami molli, & arrendeuoli uestiti di uerde corteccia, & parimente spinosi, produce i fiori incarnati, come giglietti, carnosi, & odorati. Non si uede mai senza frutti, imperò che alcuni maturi cascano, alcuni si maturano, & altri nascono, & nati crescono. Vedesi ne frutti non poca differenza, così nella grandezza come nel sapore, imperò che alcuni tanto s'ingrossano, che non cedano à i peponi, come sono quelli, che si ci portano della riuiera di Genoua d'alcune Isole del mare Egeo, & dell'Arcipelago, & parimente di Sicilia & del Reame di Napoli: altri crescono di mediocre grandezza, & non passano la quãtità de i Limoni, come sono quelli, che nascono intorno al lago di Garda, i quali ne i cibi sono di tutti gl'altri li migliori, perciochè se bene sono piccioli, sono nondimeno piu teneri, & al gusto molto piu grati. Ma i piu grandi, quantunque sieno all'occhio piu belli, & habbino maggiore maestà, nondimeno essendo insipidi, & duri non sono al gusto se non poco aggradeuoli, ma per essere eglino piu polposi sono i migliori per condire. Tutti sono di colore d'oro, quando sono maturi, lunghi come i limoni, ma con la scorza molto piu grossa. Hanno la scorza rugosa, & inequale d'un odore molto grato. Hanno la midolla come i Limoni acida al gusto, ma non tanto succhiosa, nella quale è dentro il seme simile alle granella dell'Orzo, ma piu grande, uestito d'assai duro guscio, le cui animelle al gusto non poco amareggiano, come fanno parimente quelle de gli Aranci, & Limoni. Maturansi i cedri non con manco tempo d'un anno, & spiccansi dall'albero, quando compiutamente gialleggiano. Recita Plinio al III. capitolo del XII. libro, che non nasceuano al suo tempo i Cedri in Italia, dicendo che quantunque con molta diligenza ue ne fossero state trasportate le piante di Media, non ui

uolsero

volsero vivere, ne rimanere. Del che se ne vede hoggi manifestamente il contrario, essendone in tutti i giardini infra terra, & lungo le riviere del mare, & de i piu famosi laghi infinitissime piante, per ispetiale arte, & nuova diligenza di Palladio. ilquale fu il primo, che ritrovasse il modo, che trapiantati in Italia vi vivessero. Al tempo di Theophrasto, come si vede al IIII. capo del IIII. libro, che ei scrisse della historia delle piante, i Cedri non si mangiavano; ma per il lor buon odore, erano tenuti nelle camere, nelle casse, & ne gli armari: & usavansi contra à i veleni, ài quali si crede essere valoroso rimedio particolarmente il lor seme. Riferisce Atheneo, che essendo dannati da un prencipe d'Egitto certi malfattori per li misfatti loro al supplicio, secondo le lor leggi, d'essere fatti mordere da gli aspidi, per dar loro la morte, havendo eglino mangiato per strada un Cedro, stato lor dato da uno di quelli, che gli accompagnavano, giunti finalmente nel theatro, & quivi morduti acerbamente da i ferocissimi animali, non ne sentirono nocumento alcuno. Il perche restando tutto stupefatto il prencipe, & accuratamente dimandando, se alcuna cosa contra à i veleni havessero prima mangiato costoro, ne ritrovando, che altra cosa, che un Cedro loro fusse stato dato, comandò che'l seguente giorno fusse dato à mangiare un Cedro all'uno de condennati, & all'altro nò; & che di nuovo fossero condotti insieme al supplicio. Et essendone il tutto puntalmente stato esseguito, scampò colui, che s'haveva mangiato il Cedro, & l'altro in poche hore, fatto per i velenosi morsi livido, finalmente tutto gonfiato rimase morto. Oltre à cio riferisce Theopompo Chio al XXXVIII. libro delle sue historie, che Clearcho Heracleonte tiranno di Ponto havrebbe fatto morire innumerabili de suoi sudditi, se non havessero eglino saputa la virtù de Cedri. Conservansi i Cedri, che non si putrefacciano, nascondendogli nell'orzo, overamente nel miglio. Ma venendo alle virtù loro, vagliono contra tutti i veleni, & massime (come è stato detto) il lor seme. La decottion loro tenuta in bocca, fa buon fiato, & tenuti interi nelle casse, probibiscono le tignuole. Mangiati crudi, son malagevoli da digerire; & generano humori grossi: & imperò migliori sono i conditi, per iscaldare eglino valentemente lo stomaco; tutto che à nostri tempi sieno tenuti per cosa molto eccellente mangiati crudi con gli arrosti. Vagliono à gli humori melanconici, & particolarmente vale il loro seme alle punture de gli scorpioni, bevendosi, & applicandosi in su'l male. Il suo acetoso humore spegne la cholera, & preserva dalla peste. la onde nelle febbri pestilentiali utilmente usano i moderni medici il suo siropo. Galeno scrivendone al VII. delle facultà de semplici diceva. Questo frutto non piu mela di Media, ma da tutti è al presente chiamato Cedro. Domina nel suo seme tanto di qualità acetosa, & secca, che lo fanno essere nel terzo ordine di quelle cose, che infrigidiscono, & diseccano. E' diseccativa anchora la corteccia sua, & alquanto acuta al gusto. il perche disecca nel secondo grado: nientedimeno non è frigida, ma temperata, overo poco lontana del temperamento. La polpa è flemmatica, & fredda, di grosso nutrimento: & mangiasi come la corteccia. E' tutto il seme à mangiare assai inconveniente tanto quell'humido, & acido, del quale dicemmo in prima, quanto il nocciolo, che vi si trova dentro, il quale è il vero seme: & è amaro, digestivo, & diseccativo nel secondo ordine, come sono anchora le sue frondi. Per la cui dottrina è da notare, che quando dice Galeno nel principio del capitolo; Domina nel suo seme tanto di qualità acetosa, & secca, che lo fa essere nel terzo ordine frigido, & secco; non intende ei de noccioli ne del vero seme; ma di quella parte acetosa dentro dalla polpa bianca, in mezo alla quale per tutto si ritrova il seme. Dimostra questo esser vero l'istesso Galeno, quando nella fine del capitolo cosi dice. E' tutto il suo seme assai inconveniente à mangiare, tanto quell'humido & acido, del qual dicemmo in prima; quanto sia il nocciolo, che vi si trova dentro, il quale è il vero seme: & è amaro, & digestivo, cioè calido, & secco nel secondo ordine. Il che seguitando Avicenna, & sapendo mal distinguere, & male intendendo quel che volesse dir Galeno, disse nel II libro de suoi canoni, che il seme del Cedro era calido, & secco nel secondo grado. & nel trattato delle forze del cuore, lo fece frigido, & secco nel terzo; niente parlando del succo acetoso, del quale sotto nome del seme intese parimente Galeno. Non sono molto nelle facultà loro discrepanti da i Cedri i LIMONI, gli ARANCI, & i POMI d'ADAMO. liquali noi chiamiamo Lomie, quantunque i Limoni sieno piu propinqui, cosi nella forma, come nelle virtù à i Cedri, se ben sono minori, non hanno la scorza cosi carnosa, sono piu pieni di succhio, & piu acidi al gusto, ma nel seme fra questi due si conosce poca differenza. Gl'Aranci poi sono piu tondi, & piu carichi di colore d'oro, hanno la scorza piu carnosa de i limoni, & molto piu amara. La polpa & il succhio, di cui sono copiosamente pieni, non è in tutti gl'Aranci d'un medesimo sapore, imperò che in alcuni è dolce, in altri brusco, & in altri vinoso, & partecipe del dolce, & dell'acetoso. Verdeggiano le piante de gl'Aranci perpetuamente con foglie maggiori, che di Lauro, carnose, liscie, odorate, & trasparenti, per essere tutte pun[illegible] minutissimamente, come si vede nelle foglie della Perforata. Hanno anchora loro i rami arrendevoli, & spinosi, & la corteccia. che nel verde biancheggia. Produce i fiori bianchi, i quali superano di soavità d'odore cosi i Cedri, come i Limoni, & però dove [illegible] Aranci si ricolgono i fiori da i Profumieri per piu sorte d'odori. Distillasene particularmente l'acqua, la quale supera non [illegible] tutte l'altre acque, ma è pretiosissima anchora ne i medicamenti, & massimamente nelle febri pestilentiali, dove si veg[illegible] le petecchie, percioche dandosene à bere sei oncie, dove sia bisogno di cacciare dal centro alla circonferenza del corpo provoc[illegible]mente il sudore, & corrobora il cuore, onde messa ne i medicamenti cordiali, fa il piu delle volte miracolosi effetti. Hanno gl'A[illegible] cosi come i Cedri sempre frutti diversi, ne mai si veggono eglino senza pomi. La scorza de gl'Aranzi è piu calda di tutte l'altre [illegible], & però è piu acuta, & piu amara. I dolci sono caldi in tutte le parti loro, & il succhio di tutti gl'altri è freddo, & lodato in tutte le putredini, il perche si convengono non poco nelle febri, dove i dolci piu presto vi nuocono. Fassi del succo de i Limoni, cosi come de cedri, un siropo utile à spegnere la caldezza della cholera, & nelle febbri contagiose, & pestilentiali. L'acqua fatta de i Limoni per lambicco di vetro, oltre all'adoperarsi dalle donne à polirsene il viso, guarisce le volatiche, ovunque elle sieno nella persona, & similmente i pedicelli. Messa ne i siropi, giova mirabilmente alle febbri coleriche, acute, & contagiose. Data à bere à i fanciulli, ammazza i vermini del corpo. il che fa anchora il succo fresco, spremuto dal frutto alla quantità d'una oncia, piu & manco, secondo che son piccioli & grandi i fanciullini. Il medesimo spremuto da i Limoni immaturi bevuto al peso d'una oncia & mezza con malvasia caccia valentemente fuora le pietre delle reni.

Virtù grande de i Cedri contra'l veleno.

Facultà de i Cedri.

Cedri scritti da Galeno.

Errore di Avicenna.

Limoni, Aranci, & Pomi d'Adamo.

Acqua di Limoni.

POMI DI ADAMO.

Affaticasi agramente il Brasauola nel proemio del suo libro de semplici, in uolere esporre donde sia tratto il vocabolo degli Aranci. Et come che molte annotationi ui raccolga, per quanto à me pare poco quadranti; non seppe però ritrouare, che Aranci non vuol dire altro, che Aurantia poma, che non significa altro, che pomi aurei, ouero di colore d'oro. Ma non sono molto lontani di virtù, & di natura da i Limoni quegli altri frutti, che volgarmente si chiamano POMI D'ADAMO, *la cui pianta produce le foglie alquanto maggiori, & piu lrghe di quelle de i Limoni, ma i rami del tutto simili, fa i fiori, come il Cedro, i frutti tondi, pallidi, il doppio piu grossi de gli Aranci, & qualche volta maggiori. La loro scorza è crespa, & inequale con certe fessure, come se fussero stati morsi con i denti, onde hanno preso il nome, per credersi il vulgo, che questi sieno i frutti, cbr furono mangiati da Adamo nel paradiso terrestre: ma queste sono però tutte fauole. La polpa di dentro, di cui sono pieni, è acida & succhiosa non molto lontana nel sapore da quella de i Limoni, ma non però cosi grata al gusto, nella quale è dentro il seme simile à quel de i Cedri, & de i Limoni, à i quali sono nelle virtù loro quasi simili, se bene non cosi efficaci. Vagliono i pomi sfessi per mezo, & aspersi con poluere di solfo, &*

so, & scaldati sopra la cenere à cacciare uia la rogna, fregandosi con essi tutto il corpo nel andarsene al letto. Chiamano i Greci le Mele Μῆλα: *i Latini Mala: gli Arabi Tuffa, ouero Tufaha: i Tedeschi Oepffel: li Spagnoli Manzanas: li Francesi de pomes. Le Mele cotogne chiamano i Greci* Κυδώνια μῆλα: *i Latini Cotonea, & Cydonia mala: gli Arabi Saffargel: i Tedeschi Quitten, oueramente Kutten: li Spagnoli Membrilhos, & Marmellos: li Francesi Conting. Le Mele dolci chiamano i Greci* Μελίμηλα, & Γλυκύμηλα: *i Latini Mellita, & Dulcia mala: gli Arabi Melomella, & Galopomella. Chiamano i Greci le Pesche* περσικὰ μῆλα, & ῥοδάκινα: *i Latini Persica mala: gli Arabi Sauch, seu Chauch: li Tedeschi Pfersich: li Spagnoli Pexegos: i Francesi Pesches. Le Armeniache chiamano i Greci* Μῆλα Ἀρμενιακὰ, Πραικόκια, & Βερεκόκκια: *i Latini Armeniaca mala, & Pracocia: gli Arabi Mermex, Mirmix, Mex, Mesmes, & Mismis i Tedeschi S. Iohans Pfersich: li Spagnoli Albiricoques, Albarchigas, & Aluaricoques: li Francesi Abricot. I Cedri Chiamano i Greci* Μηδικὰ μῆλα, & κεδρόμηλα: *i Latini Citria, & Medica mala, & Citromala: li Tedeschi Citrin oepffel, & Citronaten: li Spagnoli Cidras: i Francesi vng Citron.*

Nomi.

10

PERE.

Delle Pere. Cap. CXXXIII.

Le spetie delle Pere son molte: ma però son tutte costrettiue: il perche si mettono utilmẽte ne gli empiastri ripercussiui. La decottione delle fecche, & esse stesse mangiate crude, ristagnano il corpo. Mangiate da digiuno nuocono. Quelle, che chiamano Achras, sono una sorte di saluatiche, che si maturano molto tardi. Sono costrettiue, ma piu assai che le domestiche: & uagliono a tutte le cose, che s'adoperano le domestiche. Sono costrettiue anchora le loro frondi. La cenere del legno del pero gioua manifestamente beuuta a chi hauesse mangiato fonghi malefichi. Dicono alcuni, che cocendosi i fonghi con le pere saluatiche, non son poscia al mangiarli ne nociui, ne pericolosi.

Pere, & loro essamin.

VOLGARISSIMI frutti sono le Pere in Italia. & imperò sarebbe assai superfluo il recitare come sieno fatti gli alberi, che le producono. Ritrouansi le pere di uarie, & diuerse sorti, cosi come furono anchora appresso à gli antichi, liquali haueuano le Superbe, le Falerne, le Decumane, le Dolobelliane, le Pompeiane, le Liceriane, le Seueriane, le Tiraniane, le Fauoniane, le Lateriane, le Anitiane, le Tiberiane, le Neuiane, le Turaniane, le Amerine, le Picentine, le Numantine, le Alessandrine, le Tarentine, le Segninè, le Porporee, le Sementine, le Laurine, le Amphorine, le Coriolane, le Cucurbitine, & altre oltre à queste di diuerse spetie. nomi però tutti deriuati, ò da gli huomini, che le posero in uso, ò da luoghi, onde elle uennero, ò da somiglianze hauute con altri frutti, ò dal color loro, ò da tempi, ne i quali si maturano. Et imperò seguendo anchor noi tal costume, chiamiamo le nostre di Toscana, Moscadelle, Giugnole, Ciampoline, Roggie, Ghiacciuole, Spinose, Quadrane, Carouelle, Papali, San Nicolo, Durelle, Zuccaie, Campane, Vernareccie, Gentili, Porcine, Sementine, et d'altri nomi assai. Ma chi volesse veramente con queste nostre mostrare le spetie de gli antichi, sarebbe di bisogno, che ciascuna spetie hauesse vna particolare, & ben chiara descrittione: imperoche solo con i semplici nomi impossibile sarrebbe il ritrouarle. Ma generalmente parlandone, come dicemmo anchora delle mele, si conoscono le facultà loro per il sapore, che ne lasciano al gusto; hauendo le dolci differente natura dalle garbe, dall'austere, & da quelle, che insiememente sono di diuerso sapore: & cosi poscia per lo contrario.

Pere scritte da Galeno.

Le Pere (secondo che al V. delle facultà de semplici medicamenti scrisse Galeno) sono aggradeuoli allo stomaco, & diseccatiue. Le saluatiche son molto piu costrettiue: il perche ne i flussi piu uagliono, che le domestiche. Et al secondo libro delle facultà de gli alimenti diceua pur egli. Non sarà altrimenti bisogno dir altro delle facultà delle pere, se vogliamo transferire in loro tutto quello che habbiamo detto del mele. Imperoche anchora fra quelle alcune sono solamente austere, oueramente acerbe: alcune acetose, alcune dolci, & alcune che son composte di tutte queste misture de sapori; come che se ne ritrouino anchora di quelle, che non hanno alcuna di queste qualità apparente. il perche essendo d'una natura simile all'acqua & insipide, non hanno virtù alcuna di fortificare. Et però tale sarà l'uso delle pere, quale è quello delle mele. Benche quelle pere, le quali noi chiamiamo Menate, & massimamente le grandi, hanno pur qualche virtù di nutrire. Et però sono alcuni che le seccano tagliate in fette ritonde, & le serbano, & mangiansele poscia cotte il uerno, et la primauera, quãdo hanno fame, in cambio di quei cibi che non nutriscono molto. Questo tutto disse Galeno.

Nomi.

Chiamano i Greci le Pere Ἄπια: i Latini Pyra: gli Arabi Humechte, Cirmetre, & Kemetri: li Tedeschi Byren: li Spagnuoli Peras: i Francesi Poires.

Del Nespolo. Cap. CXXXIIII.

Il Nespolo, ilquale è chiamato da alcuni Aronia, è un'albero spinoso, di frondi simile alla pixacantha, ouero all'oxiacantha. Produce un frutto soaue, picciolo con tre noccioletti dentro: il perche alcuni lo chiamano tricocco. Maturasi tardi, & mangiato costrigne: è aggradeuole allo stomaco, & strigne il ventre. Nascene un'altra spetie in Italia, la quale alcuni chiamano setanio, & alcuni epimelida. il cui albero produce le frondi simili al melo, quantũque alquãto piu picciole. Produce il frutto tondo, di largo ombilico, buono da mangiare: è costrettiuo, & maturasi tardi.

Nespoli, & loro essam.

DVE spetie di Nespoli, per quanto si vede, sono scritte qui da Dioscoride. de i quali quello della prima spetie, che fa le frondi simili all'oxiacantha, in conto alcuno non corrisponde à i nostri Nespoli d'Italia. Percioche (come si vede sensatamente) i nostri Nespoli non hanno le foglie intagliate simili all'oxiacantha: non è il loro frutto soaue, ma piu presto aspro: & hanno tutti cinque noccioli, & non tre, come riferisce Dioscoride hauere questa prima spetie di Nespoli. Ma se frutto alcuno si ritroua in Italia, che si possa dire che sia questa prima spetie di Nespoli, veramente sarà quello, che à Napoli, oue se ne veggono ne gli horti, & ne i giardini infinitissime piante, si chiama Azzarolo.

Azarolo, & sua historia.

L'albero, ilquale produce questi frutti, ho veduto io in Napoli, andando uerso Pedrotta in piu luoghi piantato in un'amplissimo giardino già della felice memoria del Signor Pompeo Cardinale Colonna. Non è molto dissimile dal pruno, ma è assai spinoso, & d'una mediocre altezza. Sono le sue frondi lunghette, & intagliate, simili quasi à quelle dell'apio. Produce i fiori bianchi à zocche, & i frutti lunghetti, rosseggianti della grossezza delle nespole, ma con molto piu picciolo ombilico, & con tre soli noccioletti dentro. Maturansi l'autunno, & per il piu il mese di Settembre. Il che dimostra, che falsi sieno quei testi di Dioscoride, che fanno le frondi di questo albero simili alla pixacantha, & non all'oxiacantha: imperoche (come di sopra al suo luogo dicemmo) intagliate sono le frondi dell'oxiacantha, & son quelle della pixacantha simili à quelle del bosso. Del che fa manifesto testimonio quello, che di questa spetie di frutti scriue Theophrasto al XII.

capitolo

NESPOLO PRIMO.

capitolo del III. libro; doue descriuendone le frondi dice, ch'elle sono intagliate, quasi simili à quelle dell'apio. Il che fa indubitato argomento, che i testi di quei Dioscoridi, che rassembrano le frondi di questa spetie di Nespoli à quelle del bosso spinoso, sieno veramente falsi, & corrotti da gli scrittori. & oltre à ciò dimostra qual sia la fronde dell'oxiacantha tacinta da Dioscoride nel suo proprio capitolo. E' anchora da sapere, che tanta è la conformità del nespolo chiamato Azzarolo con la oxiacantha da noi scritta di sopra, che annestandosi questo sopra le piante dell'oxiacantha, vi si nutrisce, & v'alligna marauigliosamente; di modo che produce poi grandissima quantità di frutti. Ma per ritornare nella strada, onde m'haueuano suiato le stampe, & i poco diligenti scrittori, dico che l'Azzarole sono del tutto simili à queste prime Nespole di Dioscoride. imperò che sono frutti assai piccioli, hanno tre noccioletti piu duri di quelli delle Nespole, come che di quantità, & di forma dissimili. Maturansi tardi, sono grate al gusto, & aggradeuoli allo stomaco, & 10 *in ogni altra loro qualità tanto si rassembrano loro, che altro non si puo dire, se non che l'Azzarole, & le nespole Aronie di Dioscoride sieno una spetie medesima. Lequali quando sono mature, sono gratissime al gusto, onde procede che sie-*

no

NESPOLO SECONDO.

no stimate non poco tra gl'altri frutti. il perche non solamente si mangiano crude, ma si condiscono per conservarle nel mele, ò nel zucchero. Oltre à ciò sono gl'Azzaroli gratissimi alle donne grauide, imperò che non solamente aggradiscono moltu al loro appetito, ma leuano loro la nausea, che per il piu sogliono patire. Quelle poscia, che son chiamate da Dioscoride Setanie, & Epimelide, comparandole con le nostrane, non vi si ritroua differenza alcuna. Dal che non è marauiglia, se Dioscoride diceua, che di questa spetie n'era abondantemente in Italia. Galeno manifestamente intese per l'Epimelide altro frutto assai diverso dalle nostre Nespole. imperoche, come si legge al VI. libro delle facultà de semplici, dice ch'elle sono acerbe, & ingrate allo stomacu, & che da villani d'Italia si chiama questo albero Vnedo. Il che conferma l'hauere egli scritta d'amendue particolarmente per due diuersi capitoli. Erra Serapione, aueramente l'interprete, al capitolo CIX. intitolando quel capitola al Sorbo, che doueua essere del Nespolo, & conoscesene l'errore, per recitare egli quiui tutto quello, che scrisse Dioscoride di queste due spetie di Nespoli. Ma quantunque erri in questo di gran lunga; manifesta nondimeno onde sia derinato il nome all'Azzarole. imperoche egli in Arabico chiama le Nespole Zaror:

Nespolo secondo.

Errore de Serapione.

10

le Zaror: onde, corrompendosi il vocabolo, han tratto il nome loro l'Azzarole. Mangiate le nespole volgari giouano à i uomiti, alla disenteria, & ad ogni altro flusso di corpo. Ristagnano i flussi della gola, de denti, & delle gengiue lauandosi, & gargarizandosi con la decottione delle immature. Sedendosi nelle medesima decottione ristagna nelle donne il flusso de mestrui. Fassi delle Nespole secche incorporate con succhio di rose, alquanti garofani, & un poco di coralli rossi, & di noce moscada un impiastro, il quale messo in su la bocca dello stomaco ristagna valentemente il vomito del cibo. La poluere delle secche consolida le ferite fresche, & ui ristagna il flusso del sangue, & però si dà utilmente à coloro, che sputano il sangue: & in somma doue sia bisogno di strignere, di corroborare, & di constipare sono cosi i frutti, come le foglie medicamento non volgare. Cacciano i noccioli delle nespole poluerizati, & beuti con uino bianco, oue siano state cotte le radici del petrosello mirabilmente le pietre delle reni. Scrisse delle Nespole Galeno al VII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Il frutto del Nespolo è acerbissimo, di modo che à fatica si puo egli mangiare. Strigne ualorosamente il uentre, & ritrouasi tal qualità anchora non poco nelle cime, & nelle frondi. Et al secondo libro delle facultà de cibi diceua. Le Nespole & le sorbe sono amendue costrettiue, ma però molto piu le nespole, che le sorbe: & però si danno elle ne i flussi commodissimamente ne i cibi. Ma le sorbe sono ueramente piu soaui: imperoche non hanno punto di quella acerbità, che si sente nelle nespole; auenga che il lor succo sia solamente austero senza alcuna acerbezza. Oltre à ciò penso, che sappi ogniuno, che tutte queste cose si debbono mangiare parcamente, & non cosi largamente, come si fa con i fichi, & con l'uua. Imperoche elle non ne bisognano come cibo, ma come medicina. Ritrouansi anchora Nespole senza noccioli, delle quali mi mandò già una scatola da Verona M. Francesco Calzolari speciale alla campana d'oro. Chiamano la Nespola i Greci Μέσπιλον, i Latini Mespilum: gli Arabi Zaror, Zarur, & Alzarur: i Tedeschi Nespel: gli Spagnuoli Nesperas: i Francesi Nesplier.

Virtù delle Nespole.

Nespole scritte da Gal.

Nespole senza noccioli.

Nomi.

Del Loto albero. Cap. CXXXV.

IL Loto è albero grandissimo, & produce il suo frutto maggiore del pepe, dolce, buono da mangiare, facile allo stomaco, & ristrettiuo del corpo. La decottione del legno tagliato minuto si beue; & mettesi ne cristeri per sanare la disenteria, & per li flussi de i luoghi secreti delle donne. fa i capelli rossi, & ristagna i flussi del corpo.

IL Loto (come scriue Theophrasto, al quarto libro & capo dell'historia delle piante) cresce alla grandezza del Pero, ò poco minore, ha le foglie intagliate, come quelle dell'Elice, & la materia del legno nero. E il loto di piu specie differenti solamente nel frutto, il quale è grande come una faua, & maturasi come l'uue, mutandosi di uarij colori. Nasce come il Mirto al pari di qua & di la da i rami, & denso sopra le cime al gusto dolci, & massimamente nel paese de i Lotophagi, à i quali è soauissimo cibo senza nocumento, & di grande utilità: mollifica il corpo, ma è assai piu soaue quello, che è senza nocciolo, il quale è una propria spetie, di cui se ne fa uino. E' quest'albero copioso, & parimente copioso il suo frutto, & però non è marauiglia che nel passare l'essercito di Ophello verso Cartagine, mãcando la vettouaglia si cibasse piu giorni de i frutti del Loto. Nell'Isola Lotophagia chiamata Pharide sono i Loti copiosissimi, & parimente in terra ferma, doue n'è maggiore copia: ma in Libia sono i Loti sopra tutti gl'altri luoghi abondantissimi. Tutto questo del Loto scrisse Theophrasto, à cui sottoscriue Plinio al XVII. capo del XIII libro cosi dicendo. La medesima Aphrica, che rimira à noi, genera il Loto albero ueramente segnalato, il quale chiamano Celtis, familiare anchor all'Italia, se ben mutata dal terreno. Bellissimi sono i Loti intorno alle Sirti, & à i Nasameni, crescono quanto i Peri con foglie spesso all'intorno intagliate, altrimenti sarebbeno come d'Elice. Sono di piu spetie, differenti massimamente per i frutti, i quali sono grandi come faue, gialli quando sono maturi, se bene auanti che si maturino, mutano diuersi colori, come fanno le uue. Nasce copiosissimo & denso ne i rami, come nel Mirto le bacche, & non come fanno in Italia i Ciregi, ma tãto dolci ne i cibi, che hanno dato il nome alle genti, doue nascono. Il miglior frutto è quello, che è senza nocciolo il quale nell'altre spetie è duro, come un osso. di questo se ne fa uino simile al uino melato, ma (come scriue Nepote) non dura piu che dieci giorni. Conseruano le bacche peste cõ Alica nelle botti per loro cibo, del quale habbiamo inteso essersi cibati gl'esserciti, che andauano et ueniuano per Aphrica. Il legno del albero è nero, & molto buono per farne fiauti & piffare. Delle quali radici se ne fanno i manichi de i coltelli, & altri instromenti. Dioscoride senza dargli altre note dice essere il Loto albero di grandissima procerità. Al che nel XVI libro allude Plinio, quando cosi dice. L'albero del Loto s'ha uolentieri appresso alle case per la grandezza dell'ombra, che fanno i suoi spatiosissimi rami: li quali molte volte tanto s'allargano, & crescono, che trapassano i cortili delle vicine case. Et pur nel medesimo luogo egli diceua. Il frutto del Loto, quantunque saluatico sia, si fa nondimeno simile alle ciregie: & niuno de gli altri alberi perde, uenendo il uerno, cosi presto le frondi, come fa il Loto: ne corteccia alcuna d'albero tãto diletta all'occhio, quanto la sua. Non è albero, che habbia i rami cosi lunghi, ne cosi robusti, ne tanti, di modo che sarebbe lecito di dire, che fussero altrettanti alberi. Della corteccia se ne tingono le pelli, & della radice le lane. & al primo capo del XVII. libro dimostra essere il Loto albero grandissimo con queste parole. Furono quelli sei alberi di Loto, i quali faceuano grandissima ombra con la smisurata grandezza de i rami loro. Ma non solamente testifica Plinio essere i loti alberi grandissimi, ma ancora di lunghissima uita, & durare per molte & lunghe età. il che si vede nel medesimo libro, doue egli cosi descriue. L'albero del loto; che è nella piazza del tempio di Lucina, il quale fu edificato l'anno CCCXIX. non si puo sapere di quanto tempo sia uecchio, non essere ueramente piu vecchio, che nõ è quel tẽpio, non è ueramente dubio alcuno, sapẽdosi che Lucina fu denominata da quel Luco (cioè selua) iui propinqua, la quale adesso ha CCCCL. anni. Quello adũque Loto è molto piu antico, ma è però incerta la sua età. Chiamasi questo albero loto capillato, perciocbe ui s'appiccano tutte le treccie de i capelli delle vergini uestali. Coetaneo à questo si crede che sia anchora quell'altro loto, che è al tempio di

Loto, & sua historia.

LOTO.

pio di Vulcano edificato da Romulo doppo la vittoria de i Decumi, come fa testimonio Masurio, le radici della quale si distendono fino alla piazza di Cesare, penetrando sotto le stanze de i serui. Il perche direi io, che se pure à tempi nostri si ritrouano i Loti in Italia, non penso che fallarebbe chi dicesse, che fusse il uero loto, & massimamente quello, di cui intesero Dioscoride & Plinio, quello che in su'l Trentino si chiama Bagolaro, & in alcuni altri luoghi (cosi come anchora à Verona) si chiama Perlaro. percioche di questi cotali alberi, come che della grandezza de peri se ne ritrouino assai; nondimeno molti piu son quelli, che di gran lunga gli auanzano. Questi adunque, oltre all'essere grossissimi di tronco, larghissimi di rami, & altissimi di procerità, hanno la corteccia loro ben liscia, di colore ceruleo scuro, cosa propria dilettenole all'occhio, come dice Plinio. Le frondi sono simili à quelle dell'elice attorno attorno dentate, & sempre auanti mezo Settembre cominciano à biancheggiare. I frutti sono simili à piccciole ciregie, attaccati come quelle con assai lungo picciuolo: i quali prima sono uerdi, poscia nel bianco gialleggiano, nel maturarsi arrossiscono, & quando son ben maturi diuentano neri, dolci al gusto, & assai aggradeuoli. Le cui note corrispondono del tutto al loto di Theophrasto, di Dioscoride,

Loto d'Italia, & sua descrittione.

10

LOTO FALSO.

scoride, & di Plinio. Ma non mancano calunniatori, che contradicono alla nostra opinione credendosi eglino forse, che i loti non naschino in Italia, il che è contra quello, che ne scriue Plinio, il quale afferma espressamente, che i loti sono famigliari in Italia: & però non uedendouisi altr'albero, che piu si rassomigli al loto di Plinio, che il su detto da noi, non ne vogliamo altrimenti partire dalla nostra opinione. Et imperò si puo per uero affermare, che nasca il loto anchora abondantissimo in Italia. Il Ruellio, non so da che autorità condotto, uuole che sia il loto quella breue pianta, che noi chiamiamo in Italia Agrifoglio: della cui corteccia, così come di quella del viburno chiamato da molti lantana, fanno alcuni uisco per pigliare gli ucelli. Cosa veramente molto distorta dall'historia, che si legge del Loto in Theophrasto, & in Plinio: perciuche l'Agrifoglio è pianta di perpetue, & spinosissime frondi, breue di grandezza, & verde di corteccia, il che del tutto è contrario alle parti del loto. Ma è ben da ridersi della molta diligenza, che fa l'Anguillari nel conuertire in Italiano da Theophrasto l'historia del loto, imperò che mentre che ua egli riprendendo non so chi, che habbi male interpretato (come egli si pensa) il testo di Theophrasto, egli mentre che in ciò sta occupato, casca ne i medesimi errori, & maggiori, imperò che doue Theophrasto scriue. δὶ κάτωτερ τὰ φύλλα, παράλληλα. egli interpreta intrecciati come quelli del Mirto. & poco di poi, doue scriue [illegible], dichiarando manifestamente, che il frutto del lo-

Errore del Ruellio.

Manifesta ignoranza dell'Anguillari.

AA tonasce

LOTO DI AFRICA.

to nasce denso sopra i germini de rami: egli hauendo l'occhio all'albero, & non à i frutti, guasta, & corrompe del tutto la sentenza di Theophrasto, interpretando malamente, E' copioso di germogli. Piu oltre doue poco di sotto si legge in Theophrasto καὶ ἔστι περὶ τὴν νῆσον ἀγαθόν. Ἡδίων δὲ ὁ ἀπύρηνος ἔστι γάρ, καὶ τοιοῦτον γένος ποιοῦσι δὲ καὶ οἶνον ἐξ αὐτοῦ, egli smembrando la sententia senza senso veruno interpreta in questo modo, ma di questo è piu soaue il primo, perciochе ue n'è vna sorte cosi chiamata, & di questo se ne faceua vino. Però adunque chi leggerà questo interprete, potrà ageuolmente conoscere, quanto sia egli perito nelle greche lettere. Oltre à ciò si vede manifestamente, quanto habbi egli letto diligentemente Plinio, doue citandolo per testimonio dice, che il vino del loto si fa di quei frutti, che hanno dentro il nocciolo, scriuendone Plinio apertamente il contrario, come parimente scrisse Theophrasto. ma sia hormai assai detto di questo. Fummi già mandata una pianta da Constantinopoli dal Signor Augerio de Busbecke ambasciatore dell'Imperatore Ferdinando primo, sotto la quale era scritto, Dattoli di Trapesonda dolci & dilletteuoli al gusto: di questa adunque ho voluto mettere qui fra i loti la figura, per non credere io altrimenti, se non ch'ella ne sia vna spetie, & massimamente hauendo io letto appresso Atheneo, che Polibio scrisse del loto tutto quello, che de i dattoli scrisse Herodoto. Ne forse sarebbe fuore di proposito connumerare fra le spetie de i loti l'altra pianta pur qui disegnata, & chiamata da noi Pseudolotos, 10

cioè

cioè loto falſo. Ma tutto queſto uoglio che ſia detto per auuertimento di coloro, che ſi dilettano dell'hiſtoria delle piante, & della cognitione loro. Sono alcuni, che penſano che appreſſo Atheneo il loto non ſia altro, che il noſtro Giuggiolo, ma s'ingannano manifeſtamente, percioche non fa il Giuggiolo le foglie piu larghe del Rhamno, ma piu ſtrette, ne fa le bacche tonde, ma lunghette, come oliue, ne ſono al mangiarle ſimili à i fichi & à i dattoli, ne manco li ſuperano di ſoauità d'odore, come appreſſo Atheneo fanno i frutti del ſuo loto. Scriſſe del loto Galeno al VI I. delle facultà de ſemplici, coſi dicendo. Il loto non è molto partecipe di qualità coſtrettiua, ma è compoſto di ſottili parti, & diſeccatiue. Et imperò la limatura del legno uale à i fluſſi del meſtruo, alla diſenteria, & à i fluſſi ſtomacali. Cuoceſi per tale effetto hora nell'acqua, hora nel uino, ſecondo che'l biſogno ricerca: & non ſolo ſe ne fa criſteri, ma ſi bene anchora la decottione. Oltre à ciò per vederſi, che prohibiſce il caſcare de capegli, non è poco ſegno, che ſia in lui virtù alquanta coſtrettiua, & mediocremente diſeccatiua: percioche (come nel capitolo del ladano fu detto) di tal natura debbono eſſer quei medicamenti, che prohibiſcono il caſcare de i peli, & de i capelli. Chiamano i Greci il loto albero Λωτὸς δένδρον: i Latini lotus arbor, & Celtis: gli Arabi Sadar, Sedar, & Alſadar: li Spagnuoli Almez.

Loto ſcritto da Galeno.

Nomi.

CORNIOLO.

Del Corniolo. Cap. CXXXVI.

IL Corniolo è albero duro, produce il frutto lunghetto, simile alle oliue, il quale prima è verde, nel maturarsi di colore di cera, & rosso poscia, quando è maturo. Mangiato ne cibi è costrettiuo: ristagna i flussi del corpo, & la disenteria ò sia mescolato con il mangiare, ouero con sapa. Serbasi per l'vso de i cibi con la salamuoia, come le oliue. L'humore, che risuda dalle frondi, quando si brusciano, gioua vnto alle impetigini.

SANGVINO.

Il cor-

Corniolo, & sua essamin.

IL Corniolo è albero notissimo. Ma (come riferisce Theophrasto al XII. capitolo del III. libro dell'historia delle piante) si ritrouano nel Corniolo il maschio, & la femina. Et conosconsi l'uno dall'altro: imperoche 'l maschio è nel tronco, & ne i rami assai piu grosso, & assai piu malageuole da scorticare: la materia del suo legno è durissima, & salda, simile al corno, onde egli ha tratto il nome: cresce all'altezza di dodici gombiti, con frondi quasi simili à quelle de mandorli, ma assai piu grossette, & piu neruose. La femina, come che faccia poco tronco, fa pure assai uergelle simili al uitice, & sono assai piu uencide, & meno salde di quelle del maschio. In Ida monte di Troia il maschio non fa frutto: ma in Macedonia (cosi come anchora in Italia) producono i frutti l'uno, & l'altro. Il legno del maschio è senza midollo: & imperò migliore, & piu forte di quello della femina. Il maschio produce, & matura il suo frutto la state: & la femina nel fine dell'autunno, manco buono assai di quello del maschio. E' da auuertire: che non si piantino, ne si lascino appresso di luoghi delle api: 10 percioche mangiando elleno i suoi fiori, muoiono, quantunque faccino il contrario ne gli huomini. E' il corno un'albero di mediocre grandezza, & il piu delle uolte uergellosa con breue tronco. onde nascono le uerghe ferme, robuste, & nodose. Vestesi tutta la pianta di ruuida corteccia, di sapore assai costrettiuo, & per esser il suo legno durissimo s'adopera commodamente per far i denti delle ruote de mulini. Produce le foglie quasi come il sanguino uenose, liscie, & mediocremente carnose, fa i fiori piccolini, moscosi, & gialli, da i quali nascono i frutti rossi & lunghetti come oliue con durissimo nocciolo. Ma è però marauiglia, che Theophrasto dicesse, che il Corniolo, faccia le frondi simili al mandorlo: Se già non uolessimo noi dire, ò che il testo sia corrotto, oueramente che in Ida di Troia, per esser la regione molto piu calida, & piu secca, produchino i Cornioli le frondi piu lunghe, & strette de nostri d'Italia: come che piu però sia da dubitare, che il libro di Theophrasto sia in questo luogo scorretto. Fassi della polpa de i frutti loro una mistura simile alla cotognata: & della lor decottione un gielo con zucchero: il quale oltre all'essere molto aggradeuole al gusto, gioua à i flussi disenterici, & à quelli delle donne, quando troppo gli abondano. E' il corno perniciosissimo, & mortale da tenere in mano da coloro che sono stati morsi da cani rabbiosi, come piu diffusamente diremo di sotto nel sesto libro.

Luogo sospetto in Theophrasto.

L'uso delle Cornole.

Non è molto dissimile dal Corno quell'altra uolgare pianta di cui è qui la figura, che noi in Toscana chiamiamo SANGUINO. Cresce questa nelle siepi, & nelle macchie con uergelle piu sottili, che di Corniolo, robuste parimente, & nodose, & uestite di sanguinea corteccia, onde i'ha ella preso il nome. Le foglie produce ello, come il Corniolo, ma però alquanto piu larghe, neruosette, & attaccate con rosso picciuolo. Produce la primauera i fiori bianchi in ombrelle, & dipoi le bacche à zocche con rossi & sottili picciuoli tonde & cosi grosse, come l'orobo. Queste prima sono verdi, & nel maturarsi nereggiano, delle quali se ne fa oglio, come hò piu uolte veduto fare alle villanelle della Valle Anania, per uso delle loro lucerne. Cuoconle iui nell'acqua, & poscia le spriemono. La materia del legno è dura, come un osso, di modo che non cede punto al corniolo. Il perche sono alcuni che vogliono che il Sanguino sia il Corniolo femina: ma non so già uedere, come sostentare possino questa loro falsa opinione: ma crederò ben io, che forse non si distosterebbe molto dal vero, chi dicesse che il Sanguino fusse la uerga sanguinea, di cui fece memoria Plinio al decimo capitolo de XXIIII. libro con queste parole. Ne la uirga sanguinea, è piu felice, la cui scorza interiore apre applicata le cicatrici di lungo tempo saldate. Tanto adunque ne disse egli. Ma se il nostro Sanguino possa far questo, io non l'ho prouato giamai, & però non ardisco d'affermare, che il Sanguino & la Virga Sanguinea sia una cosa medesima, & massimamente non scriuendone Plinio nota, ne historia ueruna. Le bacche del sanguino mature gustandosi sono amare, acerbe, & costrettiue, onde è necessario che anchor il loro oglio sia tale. ne altro piu di questo so io delle uirtù sue nella medicina. Riferisce Galeno al VII. delle facultà de semplici, che le frondi, & i germini suoi valentissimamente diseccano. Et imperò consolidano le ferite grandi, & massimamente ne i corpi duri: ma ne i corpi molli, & nelle picciole ferite vuole egli, che piu presto sieno contrarie, & loro noccino: perciochè piu diseccano di quello, che lor fa di 40 bisogno. Et parimente disse, che il frutto era acerbissimo, ma da mangiare. Et però non esser da marauigliarsi, se non ristagnaua meno il corpo di quello che fanno le nespole. Chiamano il Corniolo i Greci Κρανία: i Latini Cornus. I Tedeschi Cornelbaum, Kurbeerbaum, Dierlen: & le Cornole Vuelsch kirsen. li Spagnuoli Cornizolos. li Francesi Cornier.

Corniolo scritto dal Gal.

Nomi.

Delle Sorbe. Cap. CXXXVII.

LE Sorbe quando sono anchora rosse, & non sono mature, tagliate, & seccate al sole, mangiandole, ristringono il corpo. Macinate al molino, & mangiate à modo di polenta, fanno il 50 medesimo effetto. Il che fa anchora la decottione loro beuuta.

Sorbe, & loro essamin.

SONO le Sorbe frutti volgarissimi in Italia, & conosciuti da ciascuno. Sono di due spetie cosi le domestiche, come le saluatiche. Le due delle domestiche si conoscono per la diuersità de i frutti, imperò che uno è il maschio, & l'altro è la femina. Fanno amendue il tronco dritto, & lungo, & i rami in alto. Produce le foglie come il Frassino, ma bianche dal rouerscio, & per intorno dentate. Fa i fiori bianchi à zocche quasi come ombrelle, onde nascono i frutti, i quali da un solo nascimento tirano i lor picciuoli. Questi sono nell'una spetie tondi, piu odorati, & manco aspri, & nell'altra come piccioli Peri al gusto piu aspri, manco soaui, & non cosi odorati, amendue sono pallidi di colore, & rossi dalla banda. Ricolgonsi le sorbe immature l'autunno, & legansi in mazzi, & appiccansi in casa, ouero che si distendono in terra sopra la paglia. imperoche cosi si maturano, & diuentano mezze, ne altrimenti si possono mangiare per la molta a- 60 sprezza loro. La corteccia, di cui l'albero si veste è ruuida, di colore rossiccio: non ha molte radici, ma grosse, salde, & profonde. Le tauole del sorbo per essere ben dure, & ben salde s'usano per far le tauole da mangiare, & per altre cose durabili.

SORBO.

Sorbe saluatiche & Torminali.

durabili. Delle saluatiche l'una spetie si chiama propriamente sorbo saluatico, & l'altra sorbo Torminale, come la chiama Plinio. Il saluatico nella forma di tutta la pianta non è punto dissimile dal domestico, eccetto che nel frutto, il qual vi si vede in ombrelle, come nel sambuco, d'un colore, che nel giallo rosseggia, alquanto piu grandi di quelle, che si vede nella nostra Oxiacantha: ma nel sapore sono non poco differenti dalle domestiche, & però non s'vsano ne i cibi, ma le seruano i villani per pigliare con esse gli augelli, & massimamente i tordi, per mangiarsele eglino molto volentieri.

IL TORMINALE *poi fa le foglie vitiginee come di Platano, liscie & ferme, & produce i frutti à zocche lunghetti, aspretti con un poco d'acetoso, di colore, come di Nespole, & attaccate per lungo picciuolo, & sono al gusto d'un sapore fra l'acido & l'austero. Cresce questa pianta assai grande, con liscia scorza, & legno non del tutto fragile, questa vuole l'Anguillari errando manifestamente, che sia il Crateogo, imperò che Theophrasto al XV. cap. del III. libro* 10

dell'histo-

SORBO SALVATICO.

dell'historia delle piante scriue che il Crateogo ha le foglie, come il Nespolo lunghe, ma maggiori, piu larghe, & piu lunghe, ne sono dentate per intorno, come quelle. Ma quanto sieno differenti le foglie del sorbo Torminale da quelle del Nespolo, ne fa fede Plinio al XXI. cap. del XV. libro, come quello, che scriue, che il sorbo sudetto produce le foglie di Platano, & non di nespolo. Al che s'aggiunge, che il legno di questo sorbo non è di uarij colori ne rosseggiante, come è quello del Crateogo, se in ciò si debba credere à Theophrasto, ne manco vi correspondeno le note del frutto, il quale in questo sorbo è lunghetto, & nel Crateogo per la piu parte tondo. Sono le sorbe per quanto recita Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, & al II. de cibi, costrettiue, ma molto meno delle nespole. Sono amendue assai piu nelle medicine, che ne i cibi conuenenoli. Chiamano i Greci le Sorbe Οὖα: i Latini Sorba: i Tedeschi Speierling, Sporoepffel, Sperbieren: li Spagnoli Sorbas: li Francesi Cormiera.

Nomi.

20

SORBO TORMINALE.

Del Pruno, ouero Susino. Cap. CXXXVIII.

E Il Pruno vn'albero notissimo. Mangiansi i suoi frutti, ma nuocono allo stomaco, & mollifi cano il ventre. Le prune di Soria, & massime le Damaschine secche, sono utili allo stomaco, & costringono il corpo. La decottione delle frondi fatta nel uino garzarizata, & lauandosene la bocca, uale al catarrho che discende all'vgola, alle gẽgiue, & al gorgozzule. Fanno il medesimo i frutti de i pruni saluatichi secchi, dapoi che son maturi: ma cotti nella sapa sono piu utili allo stomaco, & piu atti à ristagnare il corpo. La gomma del pruno è conglutinatiua: beuendosi con uino, fa romper la pietra: Vngesi con aceto per sanare le impetigini ne fanciulli.

PRVNO.

NOTISSIMI frutti sono le Prune, lequali noi in Toscana chiamiamo Susine: tutto che di diuerse spetie ne sieno. Imperò che di verdi, di rosse, di bianche, di gialle, & di vermiglie; di grosse, di mezane, & di picciole; di dolci, d'acetose, & di mediocre sapore; di dure, & di fragili; di lunghe; di tonde, & d'appuntate à modo di voua se ne ritrouano. Et quantunque dica Dioscoride, che le Damaschine secche sieno costrettiue, nondimeno appresso à Galeno sono altrimenti, conciosia che egli al VII. delle facultà de semplici così ne scriua. Il frutto del Pruno solue il corpo; ma molto piu il frescho, che il secco. Et imperò non so come, ne perche Dioscoride si dicesse, che le prune Damaschine secche ristagnassero il corpo, auenga che manifestamente lo soluono; quantunque meno di quelle, che si portano d'Iberia, & di Spagna. questo tutto delle prune disse Galeno. Ma stimando poco il Brasauola, huomo veramente dell'età nostra clarissimo, di contraporsi à esso Galeno, piu che ogni altro espertissimo, & dottissimo nelle considerationi de i semplici, dice che in questo assai piu Galeno, che Dioscoride s'inganna; per non hauer esso Galeno auuertito, che parlaua Dioscoride delle prune Damaschine secche; lequali oltra all'essere secche, si sentono al gusto essere acetose, & costrettiue,

Prune, & loro essamina.

Difensione di Galeno contra il Brasauola.

Per la

PRVNO SALVATICO.

Per la qual cosa si conosce esser stato il Brasauola poco aueduto, non si ricordando egli, che non solo nelle prune Damaschine secche, ma in molti altri frutti secchi si ritrouano insiememente solutiua virtù, & costrettiua, come manifestamente appare ne tamarindi, & ne mirobalani: perciochè oltre all'essere eglino solutiui, lasciano sempre dopo loro il corpo stitico, per la virtù costrettiua, che oltre à ciò possegono. Il che quantunque non capisse il Brasauola, l'intese, & capì benissimo Galeno, onde hauendo prima al sopradetto luogo detto, che le prune Damaschine secche erano solutiue, volendo dimostrare al II. delle facultà de cibi, che elle erano costrettiue anchora, così diceua. Alle prune è conceduto, così come à fichi, che anchora secche sieno vtili. delle quali per grande opinione de gli huomini si lodano, & tengonsi per migliori quelle, che da Damasco monte di Soria, doue elle nascono, si chiamano Damaschine: & dopp. queste quelle, che si portano d'Iberia, & di Spagna. Ma queste non dimostrano alcun segno d'esser costrettiue, come fanno, preclaramente le Damaschine. delle quali quelle sono ottime, che mediocremente costrignendo, sono larghe, & neucide à toccare: perciochè le picciole, dure, & acerbe sono triste da mangiare, ne uagliono per il soluere del corpo cosa alcuna.

10

La cui

La cui dottrina manifestamente dimostra, che con poca ragione, & poco fondamento si sia mosso il Brasauola contra Galeno; come se egli non hauesse saputo che cosa, & di che natura fossero i sapori, gli odori, & tutte le altre qualità non solo de i frutti, ma di tutto il resto de i semplici. del che fu egli diuinissimo scrittore, & acutissimo inuestigatore, come fanno à chi sa, manifesta fede i primi suoi cinque libri delle facultà de semplici. Con tutte queste ragioni s'accorda poscia benissimo la cotidiana isperienza de i medici, uedendosi, che le Damaschine elette simili à quelle, che loda Galeno, mangiate, soluono il corpo benissimo, lasciando poscia il corpo stittico, come fanno i tamarindi, & i mirobalani. Et imperò uolendo saluare Dioscoride, non si puo dire altro, se non che quando ei dice, che le prune Damaschine sono costrettiue, intenda piu dell'altre, non però priuandole della uirtù solutiua. Soluono le Prune la cholera; & imperò nelle febbri, & altre infirmità coleriche vtilmente le adoperano i Medici. Fannone anchora gli spetiali gieli, sapori, conditi, & lettouari aggradeuoli al gusto; & oltre à cio molto utili à gli ammalati. Nasce anchora in Egitto una sorte di pruno (come testifica Theophrasto al III. capo del IIII. libro dell'historia delle piante di notabile grandezza, il quale produce il suo frutto della natura, & grandezza delle nespole: eccetto che ha il nocciolo tondo. Fiorisce il mese di Luglio, & finisce di maturare il frutto il mese di Decembre, ne mai perde le frondi. Nasce copiosissimo nel territorio di Thebe, doue gli habitatori seccano infiniti di suoi frutti, li quali pestano, cauandone prima fuor l'osso, & conformanli in bocconi. Tutto questo disse Theophrasto.

Virtù, & vso delle prune.

Le Prune dolci sono manco frigide, ma il contrario è nell'acide, & austere, nondimeno sono però tutte frigide di natura. Migliori di tutte sono (come dice Galeno) le damascene, che si ci portano di Soria à Venetia. Il secondo luogo hanno quelle, che si portano in Germania d'Ongaria, & di Transiluania, fra le quali ne n'è una sorte di piccoline molto piu grate al gusto delle altre, & massimamente cotte nel uino, & mangiate col zucchero. Acconcie adunque in questo modo, & mangiate nel principio del desinare, oltre all'essere elle gusteuoli, muouono commodamente il corpo, imperò che essendo dolci non hanno punto del costrettiuo. Sono le Prune non solamente domestiche, ma anchora saluatiche, le cui piante nascono nelle siepi & ne i boschi, piccole, & per tutto spinose. Hanno le foglie piu strette, piu breui, piu dure, & piu ruuide delle domestiche, producono la primauera i fiori bianchi così copiosi, che occupano ogni parte della pianta, da i quali nascono le bacche grosse come acini d'vua nera, & del medesimo colore, se bene di dentro sono uerdi. Sono al gusto molto aspre, & costrettiue, & hanno dentro il nocciolo, come di Ciregie. Tutta la pianta ha virtù costrettiua come hanno i frutti, i quali si danno vtilmente ne i uomiti & nella disenteria. Cotte le medesime con le scorze delle radici della sua pianta, nel uino brusco, ouero nell'acqua ferrata sanano l'ulcere, & i flussi della bocca, della lingua, & delle gengiue, dell'ugola, & del gorgozzule, gargarizandosi la sudetta decottione, & lauandosene la bocca, onde non sentono poco giouamento di questa medicina coloro, che vnti d'argento viuo nel mal Francese, hanno per molti giorni la bocca vlcerata, & il flusso continuo dello sputo, & massimamente aggiontoui il licio, l'alume, & il mel rosado. Sedendosi nella medesima decottione ristagna commodamente nelle donne il flusso del mestruo. L'acqua destillata de i fiori, & beuta al peso di quattro oncie ammazza i uermini del corpo.

Sebesten, & loro historia.

Consimili alle prune & nelle fatezze, & nelle facultà loro sono quei frutti, che gli spetiali, & i moderni medici, mutando pure i uocaboli Arabici, chiamano SEBESTEN, *& i Greci Mixa, & Mixaria. & come che Dioscoride, & Galeno di questi frutti niente scriuessero; nondimeno da i loro posteri Greci, come furono Paolo, Aetio, Psello, & Attuario, ne fu fatto in piu luoghi mentione. Cominciarono à portarsi gli alberi loro in Italia al tempo di Plinio. Ma hora non so io, che s'habbino i Sebesteni in neruno horto d'Italia. Fummene mandato un ramo secco con i frutti dal Clarissimo Medico M. Gabriele Fallopia da Padoua, di cui è qui la figura: & come si uede è il Sebesteno un'albero non molto dissimile dal Pruno, se bene non così grande. Produce le foglie piu tonde, & piu ferme, i fiori bianchi, da i quali nascono l frutti simili alle prune piu picciole, che si ci portano di Transiluania, & di Ongaria, i quali sono incassati in certi calicetti, come sono le ghiande ne i suoi anelli. Hanno i Sebesteni dentro i noccioli triangolari, & duri con la sua animella. Sono quelli che son maturi, freschi in su l'albero, di colore che nel uerde nereggia, & al gusto dolci & viscosi. Et imperò se ne fa quella sorte di uisco, che per pigliare gli vcelli, si porta à Vinegia d'Alessandria, & di Soria. del che vi rendono certi i noccioli, che ui si ritrouano dentro, il colore, & la dolcezza, che nel gustarlo ui si sente. Sono solutiui. il che si proua per autorità de Greci, & parimente de gli Arabi, & per la cotidiana isperienza de i medici. quantunque si persuada il cōtrario il Fuchsio medico de tempi nostri dottissimo: il quale al XXVII. capo delle sue paradosse forse per imputare piu presto gli Arabi, che per altro, non vuole in modo alcuno consentire, che sieno i Sebesten solutiui; ma piu presto vuole egli, che sieno costrettiui.*

Falsa opinione del Fuchsio.

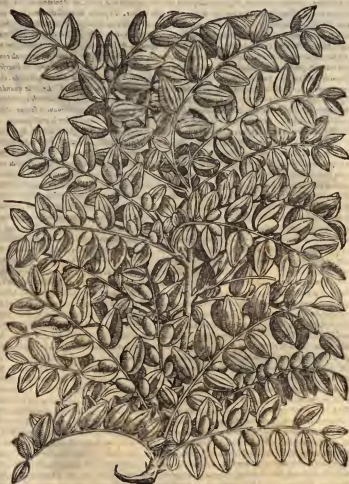
Ma è in questo la mia opinione lungamente lontana dalla sua: & parimente l'esperienza, che ogni giorno ne veggono i medici: & il testimonio che ce ne fa Paolo Egineta, il quale al VII. libro parlandone, così dice. Myxa arboris fructus est, minor quidem prunis; facultate verò consimilis. ciò è. Il Sebesten è frutto d'un albero minore delle pruna, ma nelle sue virtù è consimile à loro. Il che viene à prouare, che così soluano il corpo i Sebesten, come fanno le prune: le quali (come per la dottrina di Galeno di sopra s'è detto) manifestamente soluono. Il che sapendo Attuario Greco, gli mette per purgar la cholera in piu suoi composti, come nel suo compendio, ch'ei fa delle compositioni de medicamenti chiaramente si discerne. Dimostrasici poscia, oltre alle autorità, la facultà loro solutiua per la cotidiana isperienza (vero lume di tutte le cose) molto apertamente: perciòche, come già dieci milia volte ho esperimentato io, dieci dramme della lor semplice polpa, ò dodici al piu, fanno i medesimi effetti, che si faccia la cassia nera solutiua. Per queste ragioni & autorità mi muouo ancho à non tenere, anzi à reprobare quell'altra opinione del Fuchsio: che se il lettouario de i Sebesten solue il corpo, non sia per li Sebesten, ma per le altre misture solutiue, che ui entrano. perciòche facendo eglino cio da per se, l'istesso faranno giunti con altre cose. Et però non posso se non marauigliarmi non solamente del Fuchsio, la cui dottrina ho sempre altrimenti hauuta in buon conto; ma molto piu di alcuni altri, i quali andando piu dietro à mantenere le loro opinioni, che à palesar il uero per beneficio vniuersale del mondo, promettendo la luce mettono altrui nelle tenebre: confidandosi, che per sapere ben ciarlare, & agramente dir male di questo & di quello, & saper mettere un testo di lettere Greche ne suoi uolumi, gli s'habbia à prestar

star

PRVNO SEBESTENA.

star piu fede, che se fossero tanti Propheti della vecchia, ò tanti Vangelisti della nuoua legge, & nondimeno si ritrouano questi tali da chi gli sa ben maneggiare, non esser buoni ad altro, che à dir male. Ma per ritornare nella uia, donde m'haueua disuiato un giusto desiderio, che ogniuno attendesse alla verità delle cose, dico che sono i Sebesten solutiui. Il perche vtilmente si danno nelle febbri choleriche: & come si uede per le dottrine di Paolo, di Aetio, di Psello, & d'Attuario, si lodano per la siccità, & asprezza della lingua: giouando parimente al petto, & alla tosse. Cacciano valorosamente i Sebesten i vermi del corpo: & giouano à gli ardori dell'orina, causati per calidi humori. Mangiandosi trenta ouero quaranta Sebesteni cotti nel brodo della carne, ouero maceratini dentro nel principio del desinare muouono il corpo commodissimamente. Quelli sono i migliori, che sono pieni, grassi, carnosi, & che non sanno di muffa, ne sono tarlati. Ma poscia che pur siamo à dire de i frutti, li quali s'vsano hoggi nelle medicine & ne i cibi, non hauendo fatto Dioscoride mentione alcuna delle GIVGGIOLE, *le quali i moderni chiamano Iuiube, & i Latini Zizypha, reputo non essere inconueniente, per far ben conoscere à i medici, & à gli spetiali, che molto le hanno in pratica, la natura loro, dirne qui l'historia.*

Giuggiole, & loro [illegible]

10

GIVGGIOLO.

l'hiſtoria, & le facultà loro. Hor dico adunque, che il Giuggiolo è un albero poco meno grande del Pruno con il tronco per il piu piu preſto torto, che diritto, la cui ſcorza non poco ſi raſſomiglia à quella delle uiti. La materia del legno è come d'Oſſiacantha, & le radici ſono forti, ferme, & ben piantate. Ha le ſpine ne i rami per tutto liſcie, lunghe, ferme, acute, che nel nero roßeggiano, come ſono anchora i rami, da i quali naſcono alcuni lunghi picciuoli uerdi ſimili allo ſparto vencidi, & arrendeuoli, & lunghi piu d'una ſpanna, da i quali naſcono le foglie di quà, & di là inequalmente attaccate, lunghette, neruoſe, & ferme, come nella clematide chiamata da noi Prouenca, & tanto minutamente per intorno dentate, che à pena ui ſi diſcerne l'intaglio. Gitta fuor i fiori dalla medeſima origine delle foglie pallidi, & moſcoſi, onde naſcono poi le Giuggiole ſimili alle oliue, prima uerdi, poi bianchiccie, & nell'ultimo prima gialle, & poi ben roßeggianti, nelle quali è dentro il nocciolo, come d'oliue. Quelle che non ſono ben mature hãno la polpa uerde al guſto bruſchetta, ma nelle mature è gialla, & dolce, onde ſi conoſce, che le Giuggiole ſono temperate coſi nel calido, come nell'humido. Galeno, ilquale (come credono alcuni) le chiama Serica, ſcriße di loro nel ſecondo libro delle facultà de gli alimenti in

questo modo. Veramente non posso io testificare in che cosa vaglino le Giuggiole per conservare la sanità, & per guarire le infirmità: imperoche ne i cibi son solamente da gli sfrenati fanciulli, & dalle donne molto desiderate. Sono di pochissimo nutrimento, molto malagevoli da digerire, & imperò contrarie molto allo stomaco. La medesima sentenza, tirandola da Galeno, ne recita Avicenna, soggiugnendo poscia, che elle conferiscono al petto, & al polmone: & che, secondo che dicono alcuni, si stima che giovino à i dolori delle reni, & della vessica. Et perche diceva Galeno non havere trovato nelle Giuggiole virtù alcuna per la infirmità de corpi, combatte il Fuchsio con Avicenna, & con tutti gli Arabici, dicendo, che tutto è falso quello, che in dare virtù alcuna alle Giuggiole descrivono. Il che se è falso ne gli Arabi; è medesimamente falso anchora ne i Greci, che son venuti dopo Galeno: vedendosi, che Attuario & greco, & valentissimo medico nel suo trattato, che ei fece delle compositioni de i medicamenti, usa le Giuggiole ne i compositi pettorali contra i caldi humori, & similmente ne i solutivi della cholera. Il che parimente fa Nicolao Alessandrino in varie, & diverse compositioni di medicamenti. Onde non è maraviglia che à tutte queste cose le lodasse anchora Avicenna, dicendo, che elle giovano, imperoche ingrossano il sangue, per essere viscose, & grosse da digerire, come è la verità. La onde quando dice egli, che elle conferiscono al petto, & al polmone, non parlando da balordo, come alcuni si pensano, intende egli solamente nelle materie calde, sottili, & acute. Del che fa manifesta fede il suo dir prima, che elle ingrossavano il sangue. Côciosia cosa che non era Avicenna tanto sciocco, che havendo date le premisse, non gli sapesse poscia fare la consequenza. Ma è bella cosa combattere co i morti, che non si possono difendere. Et perche (come in piu luoghi ho detto di sopra) intendo io, senza farmi d'alcuna setta, di dilucidare il vero, senza attenermi piu à questi, che à quelli, dico per le predette ragioni insieme con Avicenna, che manifestamente errano coloro, che si credono, che le Giuggiole mondifichino il sangue, & che le mettono nelle medicine pettorali per le malattie causate da grossi, et da frigidi humori, come fanno alcuni de moderni, che in ogni mal di petto indifferentemente le usano, & molte volte con gran danno de gli ammalati. Ma parmi che si possa molto ben dubitare, se appresso Galeno Seriche sieno le Giuggiole, avenge che altra cosa siene elle appresso Plinio al XIIII. capo del XV libro, dove si leggono le presenti parole, cioè. Aeque peregrina sunt zizypha, & tuberes, quæ & ipsa non pridem venere in Italiam. Hæc ex Aphrica, illa ex Syria Sextus Papinius, quem consulem vidimus, primus utique attulit, divi Augusti novissimis tẽporibus, in castrorũ aggeribus sata, baccis similiora, quàm malis: sed aggeribus præcipue decora, quoniam & tecta iam sylua scandunt. Tuberum duo genera, candidum à colore Sericum dictum, cioè. Sono ugualmente forestiere le zizìphe (cioè Giuggiole) & le tubere, le quali non vennero anchor esse piu presto in Italia. Queste d'Aphrica, & quelle di Soria portò primamente Sesto Papinio, il quale habbiamo veduto console ne gli ultimi tẽpi di Cesare Augusto. Furono queste piantate ne gli argini del cãpo, di forma piu simili alle bacche, che alle mele: ma sono spetialmente per decorare gli argini, poscia che hormai le selue son salite fin sopra à i tetti. Le tubere son di due sorti, una bianca chiamata Serice. Et al XXV. capo del XVI libro diceva pur egli. Ab amygdala proximè florent armeniaca, dein tuberes, & præcoces: illa peregrina, hæ coactæ. cioè. Dopo à mandorli fioriscono le armeniache, & dipoi le tubere, & le precoche: quelle forestiere, & queste costrette. Et al X. capo del XVII. libro diceva anchora. Et zizypha grana seruntur mense Aprili. Tuberes melius inseruntur in pruno sylvestri, in malo cotonea, & in calabrico, ea est spina sylvestris. cioè. Et le giuggiole si piantano sotterando il frutto loro il mese d'Aprile, Ma le tubere s'annestano molte meglio nel pruno salvaticho, nel mele cotogno, & in quello spino salvatico chiamato calabrice. Questo tutto disse Plinio. Nientedimeno non ritrovo io, che Columella facesse mai in luogo veruno mentione delle tubere, ma ben delle zizìphe al IIII. capo del IX libro, dove ne descrive due sorti, bianche cioè, & rosse; dicendo che le api molto si dilettano de lor fiori. Onde si può facilmente suspicare, che il testo di Plinio sia in questo luogo scorretto, overamente che egli s'ingannasse in questo, come suole spesso fare anchora in altre cose. Accrescesi questa suspicione per ritrovar io, che Avicenna tra gli Arabi, & Simeon Sethi tra i Greci, fecero anchora essi di zizìphe due spetie, & in Plinio vi se ne legge una sola. Finalmente vedendosi poi, che appresso Attuario, Nicolao Alessandrino, & Simeon Sethi le zizìphe chiamate nel lor Greco idioma ζίζυφα, ζίνζυφα, & parimente ζίνζυφα, altro non sono che le Seriche appresso Galeno: & il medesimo si vede essere appresso Avicenna, Serapione, & altri Arabi: ma par veramente che si possa ragionevolmente determinare, che le Seriche di Galeno non sieno altro, che le zizìphe, che noi chiamiamo Giuggiole. Dalle quali ragioni, & authorità parmi che si possa molto bene arguire, ò che il testo sia corrotto, ò che l'istesso Plinio habbia errato. Colgonsi le Giuggiole l'Autunno nella fine di Settembre insieme con i lunghi piccinoli, da cui nascono, & legansi in mazzi, & sospendonsi per alquanti giorni al sole, & poi à i palchi delle case, & come sono impassite si spiccano da i piccinoli & conservansi nelle casse per i bisogni. In Puglia & altri luoghi, dove se ne ricolgono gran quantità, le distendono in su le grati intessute di venchi al sole, fino che si secchino. Chiamano i Greci le Prune Κοκκύμηλα: i Latini Pruna: gli Arabi Anas, Auas, overamente Agias: li Tedeschi Prawmen, Pflaumen, & Kriechen: li Spagnuoli Prunas, Andrinas, & Amexeas: i Francesi Prune. Li Sebesten chiamano i Greci Μύξα, & Μύξαρια, i Latini Myxa, Myxaria, & Sebestena: gli Arabi Sebesten, Motbeica, Mukeita, & Mokalta: li Tedeschi Schwartz brustbeerle: li Francesi Sebeste. Le Giuggiole Chiamano i Greci, ζίζυφα, ζίνζυφα, Σηρικά: i Latini Zizypha: li Tedeschi Rot burstbeerle: li Spagnuoli Azufeifas: i Francesi Iuiubes.

Difensione di Avicenna contra'l Fuchsio.

Nomi.

Dell'arbuto. Cap. CXXXIX.

LO Arbuto è simile al melo cotogno. ha le frondi sottili. Produce il frutto della grandezza delle prune, senza alcuno nocciolo. chiamanlo alcuni Memecilo. Quando è maturo, gialleggia, ò rosseggia nel colore. Mangiandosi, punge la lingua, come se fusse pieno di reste. Nuoce allo stomaco, & fa dolere il capo.

ARBVTO.

LO Arbuto in Toſcana, oue per ogni ſelua ſi uede uerdeggiare il uerno, ſi chiama Albatro: Et come che Dioſcoride lo raſſembri al melo cotogno, penſo che piu alluda egli alla procerità, che alle frondi, & alla corteccia. Quantunque io habbia non poco da ſuſpicare, che ſia in queſto luogo corrotto il teſto di Dioſcoride. Imperoche appreſſo Serapione; che ne toglie di parola in parola l'hiſtoria da Dioſcoride, non ſi legge che ſia l'Arbuto vniuerſalmente ſimile al melo cotogno; ma che produce egli le frondi minori di quelle del melo cotogno. Ne manco ſcriue egli, che habbi l'Arbuto le frondi ſottili, come ſi legge ne i piu frequentati teſti di Dioſcoride. Imperoche (come è chiaro à ciaſcuno) le frondi dell'arbuto ſono piu groſſe di quelle del lauro, & parimente dell'elice. ſenza che ſi ritroua un teſto antico ſcritto à penna, che legge λεπτόφλοιον, cioè di ſottil corteccia, & non λεπτόφυλλον, cioè di ſottil fronde. Scriſſe dell'Arbuto Theophraſto al XVI. capo del III. libro dell'hiſtoria delle piante, coſi dicendo. L'Arbuto, il quale porta un frutto buono da mangiare, non è troppo grande. ha la ſcorza ſottile, come il tamarigio, & le frondi mezane tra l'elice, e'l lauro. Fioriſce il meſe di Luglio. I fiori ſtanno inſieme à modo di racemo, attaccati con un ſol picciuolo nella parte ultima loro. 20

E' ciascun di loro di forma simile à un mirto lunghetto, & della medesima grandezza: ma è concauo, & senza foglie, come un vuouo scauato, con la bocca aperta Il frutto vuole vn'anno di tempo à maturarsi, di modo che sempre fiorisce, auanti che il frutto dell'anno passato si maturi. Tutto questo dell'Arbuto disse Theophrasto. Quello che nasce in Toscana corrisponde molto bene alla historia, che ne scriue Theophrasto. percioche produce le sue frondi simili à quelle del lauro, & dell'elice; ma alquanto piu breui, & piu grosse, di colore piu presto pallido che uerde, dentate per intorno, & con la costola del mezo rosseggiante. Il tronco è ricorperto d'una scorza rossigna, aspra, & squamosa, da cui procedono i rami molto piu grossi, & piu lisci. Fiorisce nella fine della state il mese di Luglio, & d'Agosto, con fiori piccioli, & bianchi, simili à quelli del Lilio conuallio, raccolti in modo di racemo, che paiono tante campanellette. Da cui nascono i frutti tondi, grossi come sorbe; i quali nel principio son verdi, & di poi gialli, & rossi quando son maturi, aspri al toccare, & senza nocciolo alcuno come le fraghe, à cui parimente si rassomigliano. Sono al gusto sciapiti, & austeri: & nel mangiarli (come dice Dioscoride) pungono alquanto la lingua, & il palato, che par proprio, che sieno pieni di sensibili reste. Mangiano i frutti dell'Arbuto il verno uolentieri i tordi, & i merli: & imperò sono ruffiani de gli uccellatori à far fruttare i lacci che ascondono fra le frondi. delle quali secche in Toscana se ne conciano le cuoia. Sono alcuni sperimentatori, che danno l'acqua lambiccata delle frondi con poluere d'osso di cuore di ceruo per cosa molto gioueuole alla peste, massimamẽte auanti che si confermi il male. Scrissene Galeno al VII. delle facultà de semplici medicamenti, con queste parole. L'Arbuto, & parimente il suo frutto sono d'acerba natura. Il frutto offende lo stomaco, & fa dolere il capo. Chiamano i Greci l'Arbuto Κόμαρος: i Latini Arbutus: gli Arabi Hatiladib: li Spagnoli Madronho, ouero Madroneiro: i Francesi Arbouces.

Vso, & uirtù dell'Arbuto.

Nomi.

Delle Mandorle. Cap. CXL.

LA DECOTTIONE della radice del Mandorlo amaro pesta, leua uia le macchie della faccia. Il medesimo fanno le sue mandorle applicate in forma di linimento. Messe nelle parti secrete delle dõne, prouocano i mestrui. Fattone empiastro in su la fronte, & parimente in su le tempie con olio rosado, ouero aceto, leuano il dolore del capo. Vagliono vnte con vino all'epinitide, & alle ulcere corrosiue, & puttide: & con mele, al morso de i cani. Mangiate leuano i dolori, mollificano il corpo, & fanno dormire, & prouocano l'orina. Tolte con amido, & menta, ristagnano lo sputo del sangue. Beuute in acqua, ouero acconcie in modo di lettouario con ragia di terebintho, vagliono nelle malattie delle reni, & alle infiammagioni del polmone. Giouano beuute con vino passo alle renelle, al male della pietra, & al ritenimento della orina. Mangiate alla quantità d'vna nocciuola, composte in lettouario fatto di latte, & di mele, vagliono à i fegatosi, alla tosse, & alla colica. Cinque, ouero sei mandorle amare mangiate auanti pasto, non lasciano imbriacare. Ammazzano le uolpi à desciando loro il cibo con esse. La gomma dell'albero scalda, & costrigne. Ristagna, beuta, gli sputi del sangue. Liquefatta in aceto, sana le impetigini, che sono tra carne, & pelle. & beuuta in vino inacquato, conferisce alla tosse vecchia. Beuesi utilmente in uino passo per rompere la pietra. Le Mandorle dolci son buone per mangiare, ma sono manco efficaci che le amare per le medicine: nõ dimeno diseccano anchor'esse, & prouocano l'orina. Le uerdi cõ tutta la corteccia, che le cuopre, mangiate ne cibi, giouano all humidità dello stomaco.

Mandorle, & loro essamin.

VOLGARISSIMI frutti sono le Mandorle, tanto le dolci dico, quanto le amare. Ma è differenza però tra loro, percioche assai piu calde, & piu diseccatiue sono le amare, che le dolci. Il che fa, che per purgare il petto da i frigidi, & grossi humori assai piu le amare, che le dolci si lodino. E' il Mandorlo albero assai grande con grosso tronco, ma rare uolte dritto, & vestito di ruuida corteccia, & con non molte radici, imperoche per il piu non ha se non vna radice, ma grande, robusta, & profonda in terra. Produce le foglie del tutto simili al Persico, à cui è anchora simile tutta la pianta, imperò che anchora i fiori sono ne i Mandorli, come di Persico dal colore in poi, percioche in questo sono incarnati, & in quello sono bianchi. Fioriscono i Mandorli nel principio della primauera, & fanno il frutto simile à uno cuore, cioè le mandorle, le quali quando sono tenere si mangiano in Toscana, & massimamente dalle donne grauide, imperò che sono appetitose, & dilettenoli. Vestonsi le mandorle di doppia corteccia, come le noci. Ricolgonsi il mese d'Agosto nel fine della state nel tempo, che la prima scorza si rompe. Temono il freddo le piante, ne allignano ne i luoghi settentrionali, il perche nascono copiosi in Puglia & in Sicilia, donde si portano le mandorle à noi. Galeno scriuendo delle dolci al XI. delle facultà de cibi cosi diceua. Le Mandorle dolci non sono costrettiue, & hanno solamente virtù di diseccare, & di mondificare: & purgano le uiscere, & mondificano per uia di sputo gli humori del petto, & del polmone. Et iscriuendo delle amare al VI. delle facultà de semplici, & parimente delle dolci, cosi diceua. Le Mandorle, che manifestamente sono amare, hanno veramente virtù di diseccare: il che dimostra la qualità loro, & l'approua, & conferma l'esperienza. Della qualità amara assai s'è detto di sopra nel quarto. Ma uenendo all'esperienza, due cose sono, che ne dimostrano la uia di conoscere la natura loro: l'vna cio è, lo spegnere che fanno delle lentigini, & l'altra la conferenza, che hanno di purgare per uia di sputo i grossi, & viscosi humori del petto, & del polmone. Il che, come è stato detto, non fanno se non quelle cose, che sono generalmente incisiue, & ispetialmente astersiue. Oltre à cio è stato detto di sopra la uirtù accidentale, che hanno di disoppilare, come dimostra l'esperienza: percioche aprono, & mondificano le oppilationi del fegato, & delle vene estreme, causate da grossi & viscosi humori. & cosi medesimamente sanano i dolori del costato, della milza, della colica, & delle reni. Le medesime forze ha anchora l'albero, conciosia che la decottione delle sue radici trite purga, & spegne le lentigini lauandosene. Oltre a questo, sieno le Mandorle quanto

Mandorle, scritte dal Gal.

MANDORLE.

le quanto ſi vuole dolci; nondimeno partecipano d'alquanto d'amaritudine occultata dalla dolcezza, che ſupera in loro: il che ſi conoſce poſcia co'l tempo. Fannoſi (ſecondo che ſcriue Theophraſto, & Plinio) le Mandorle amare diuentar dolci, ſe ſcauato il tronco dell'albero fino alle radici, ſi pertugia poſcia quello nella piu baſſa parte fino alla midolla, & laſciaſene bene ſcolare fuori l'humore, che ne diſtilla. Et per contrario, le dolci diuentano amare, ſe quando ſon giouani gli alberi, ſi laſciano paſcere le cime dal beſtiame. Non ſono le Mandorle (ſe ſi deue credere à Galeno) di gran nutrimento; come che molti le vſino ne riſtaurativi, & nelle medicine, che aumentano il coito. Mangiate le Mandorle amare da i Galli & dalle Galine gl'amazzano. Peſte & legate ſopra le temple mitigano il dolore del capo, & fanno dormire, & maſsimamente incorporate con acqua di Berbena. Chiamano i Greci le Mandorle Ἀμυγδάλας: i Latini Amygdala: gli Arabi Ianz, Kanz, & Lauzi: li Tedeſchi Mandelkern: gli Spagnoli Almendras: i Franceſi Amandes.

Mandorle amare come ſi facciano dolci.

Nomi.

De i Pistacchi. Cap. CXLI.

I PISTACCHI, liquali sappiamo, che nascono in Soria, sono vtili allo stomaco. Mangiati per se soli, ouer beuuti triti nel uino, conferiscono à i morsi de i serpenti.

Pistacchi, & loro historia.

I PISTACCHI, che communemente s'adoperano nelle spetiarie, si portano à Vinegia di Soria. & furono prima portati in Italia, secondo che riferisce Plinio, da Lucio Vitellio censore, essendo Legato in Soria, ne i primi tempi di Tiberio Cesare. Le piante ho veduto io à Vinegia, à Gaeta, & à Napoli in diuersi giardini. E' la pianta loro del tutto simile al Terebintho, ma produce i Pistacchi nelle estremità de i rami à zocche con doppia corteccia, la prima delle quali è tenace, & sottile, come di cuoio, rosseggiante, & odorata. La scorza di dentro biancheggia, ne sono differenti i Pistacchi di forma dalle noci vnguentarie, che i Profumieri chiamano Ben. La midolla di dentro è ricoperta da 10

PISTACCHI.

sottil ssimo

sottilissimo invoglio di porporeo colore, & essa di dentro verdeggia, il cui sapore non è molto dissimile da quello de i Pinocchi, ma ha però non so che piu dell'aromatico. il che m'induce fermamente à credere, che il Pistacchio sia il Terebintho Indiano, di cui scrive Theophrasto, come habbiamo detto di sopra scrivendo del Terebintho, imperò che le note sono cosi evidenti, che non si puo negar ciò con ragione da veruno. Nel che tanto piu mi conferma quel che ne scrisse Atheneo al XX. capo del XIIII. libro con queste parole. Nicandro Colophonio scrive nelle sue Theriace, che i Pistacchi producono i frutti simili alle mandorle. & Possidonio Stoico nel terzo libro delle historie dice, il Bistaccio (che cosi per per B lo chiama egli) nasce in Persia, in Arabia, & in Soria. Il frutto nasce in racemi con bianco guscio, & lunghetto simile alle lacrime, quelli che sono dentro verdeggiano, ne hanno cosi buon succhio, come i Pinocchi, ma sono bene piu odorati. I fratelli, chè scrissero le Georgiche dimostrano manifestamente, che il Pistacchio sia un Terebintho 10 *con queste parole. Queste, il Frassino, & il Terebintho, il quale chiamano i Soriani Pistacchio sono &c. ma costoro lo scrivono per P, se bene Nicandro lo scrisse per Ph, chiamando i frutti Phistaci, onde hanno preso il nome alcuni de*

STAPHILODENDRO.

Pistacchi scritti da Gal.

moderni Medici, i quali chiamano Phistici. I frutti, li quali noi chiamiamo propriamente Pistacchi (secondo che riferisce Galeno al II. delle facultà de cibi) non sono di molto nutrimento; tutto che vtilissimi sieno al fegato, & alle sue oppilationi. Ma se sieno, ò non sieno utili allo stomaco, disse egli non hauerne certo testimonio: come anchora se mollifichino, ò costringano il corpo.

Auicenna contra Gal.

Al che contraponendosi Auicenna, & non uolendo nominar Galeno, diceua nel secondo al capitolo proprio. Dice un certo huomo, nõ ritrouo, che i Pistacchi giouino, ne nocciano allo stomaco. Ma io dico bene, che prohibiscono la nausea, & confortano la bocca dello stomacho. il che dimostra manifestamente quella poca d'amarezza, & di austerità, che rispondono al gusto. Vsansi i Pistacchi ne i cibi, & nelle medicine, che si fanno per madõna Venere: & mettonsi ne ristaurativi, & ne i cibi, & nelle compositioni, che si fanno per coloro, che bramano d'ingrassarsi. Come che anchora sieno in cõmune vso de moderni medici, seguẽdo Galeno, per confortare il fegato, & lo stomaco.

Staphilodendro.

Chiamano in alcuni paesi Pistacchi saluatichi i frutti di quello albero chiamato da Plinio al XVI. cap. del XVI. lib. STAPHILODENDRO. Quantũque sieno da i pistacchi & di forma, & di sapore molto dissimili. La pianta, che produce cotali frutti; per il piu non è troppo alta. produce le frondi simili al sambaco. Il suo legno è fragilissimo cosi ne rami, come nel tronco. I fiori fa egli bianchi in racemi, come anchora i frutti, i quali son dentro à certi follicoli come vesciche di color rosso scuro, quasi di forma d'un cece, ma alquanto maggiori: in cui è dentro una midolla verdegna, dolce, ma nimica dello stomaco, per muouere ella la nausea, & il vomito, quando copiosamẽte si mangia. Quasi simili à i pistacchi sono i Pinocchi, ouero Pignoli. li quali, come al già detto luogo dice Galeno, nutriscono assai, & generano buono humore, ma grosso; come che sieno duretti da digerire.

Pignoli, & loro facultà.

Soggiagne oltre à questo Auicenna, dicendo. I Pignoli sono maturatiui, lenitiui, & resolutiui. Ingrassano, conferiscono alle putrefatte humidità del polmone, alla marcia del petto, & alla tosse. Mordicano lo stomaco, se prima che si mangino, non s'infondono in acqua calda. Aumentano la sperma, & prouocano al coito. Mondificano le reni, & la vescica: & prohibiscono le ulcere di quelle, & il distillar dell'orina: & cõfortano la virtù retẽtina di quei luoghi. Et perciò in simili malattie molto sono in uso appresso i moderni medici.

Nomi.

Chiamano i Greci i Pistacchi Πιστάκια: i Latini Pistacia, & Pistacea: gli Arabi Pustech, ouero Festuch: i Tedeschi Vuelsch Bimpernusz lin: li Spagnoli Albocigo: li Francesi Pistaches.

Delle Noci. Cap. CXLII.

LE Noci chiamate ghiãde di Gioue, le quali anchora alcuni chiamano Persiche, mãgiate malageuolmente si digeriscono: nuocono allo stomacho, aumẽtano la cholera, fanno dolor di testa, & sono inimiche della tosse. Mangiate ne i cibi da digiuno, fanno uomitare: & mangiate & dauanti; & doppo al cibo con fichi, & ruta, uagliono contra à i ueleni mortiferi: mangiate copiosamente, cacciano uia i uermini larghi del corpo. Impiastransi con un poco di mele, & ruta alle infiammagioni delle mammelle, alle posteme, & alle membra dislogate: & applicate con cipolle, sale, & mele, vagliono à i morsi de i cani, & de gli huomini. Brusciate co'l guscio, & poste sopra l'ombilico, mitigano i dolori del corpo. I gusci delle noci brusciati, & triti con olio & uino, & untone il capo à i fanciulli, fanno crescere i capelli, & rinascere, oue sono cascati. Le noci senza guscio brusciate, & applicate con uino, fermano i flussi de mestrui. Le vecchie masticate, & applicate, sanano prestamente le càncrene, i carboni, le fistole lagrimali, & fanno rinascere i capelli. Fassi delle noci olio, pestandole. & poi spremendole. Le fresche, per esser piu dolci, nuocono meno allo stomaco: & imperò meschiate cõ l'aglio gli tolgono l'acutezza. Impiastrate in su i liuidi, gli spẽgono.

Noci, & loro essamina.

QVALI si sieno le Noci usuali, & come sieno fatte le piante, che le producono, non accade à darne notitia in Italia; imperoche quiui in ogni luogo abondantemente si veggono. Chiamansi le Noci da Latini Inglandes, cioè ghiande di Gioue. & furono cosi chiamate, secondo l'opinione di piu autori, ne i primi tempi del mondo da gli huomini. Conciosia che essendo eglino usi al cibo delle communi ghiande, ritrouando poscia le Noci esser di quelle molto piu dolci, & piu aggradeuoli al gusto, le chiamarono per eccellenza ghiande di Gioue: L'albero delle noci si connumera fra i piu grandi, imperoche come si uede, ha il tronco lungo, & grosso, da cui escono molti grossi, & lunghi rami, i quali si diffondono cosi all'alto, come all'intorno. Vestesi il noce di grossa corteccia bianchiccia, & rimosa. Fermasi sopra lunghe, grosse & robuste radici. Le foglie produce di quà, & di là da un lungo picciuolo à modo di Frassino, ma sono molto piu grandi cosi in lunghezza, come in larghezza, & di spiaceuole odore. Germina nel principio di primauera, & mette auanti alle foglie le sue panicole lunghe un sommesso, lequali presto si seccano & cascano. sopra l'origine delle quali escono poi le noci ricoperte di doppia scorza, dentro alle quali è il nucleo crespo, & diuiso in quattro parti, tra le quali diuisure si contiene una assai dura membrana. Piu veramente sono le spetie delle noci differenti di forma, di scorza, di durezza, & di sapore. quelle sono le migliori, che sono lunghette, & fragili con bianco guscio, & con il nucleo separato dalla scorza, & al gusto ben dolci. Hanno le noci in odio le acque, & però amano i monti, & i luoghi freddi. Scuotonsi da gl'alberi con le pertiche, & mondate dalla scorza di fuore si seccano, & ripongono.

Noci scritte da Galeno.

Delle quali parlando Galeno al VII. delle facultà de semplici, cosi diceua. L'albero del noce cosi nelle frondi, come ne i germini, ha una certa uirtù costrettiua; come che molta, & piu euidẽte habbia nella corteccia, ouer gusci de i frutti tanto verdi, quanto secchi. Vsiamo noi il succo de i freschi cotto con mele, come quello delle more tanto de roui, quanto de' mori, in uece di medicamento stomachale, applicandolo in oltre ad ogni altro bisogno, oue s'applicano gli altri predetti delle more. La parte poscia, che si mangia, è oliosa, & sottile: dalla quale si caua benissimo l'olio: ma tirasi molto meglio dalle Noci uecchie spremendole, ouero lambiccandole; percioche nell'inuecchiarsi si conuertisce ogni lor sustanza in grassezza. Vsano cotale olio alcuni nelle cancrene, ne i carboni, nelle fistole lagrimali, & nelle ferite de nerui. Et al II. delle facultà de gli

alimenti

NOCI.

alimenti diceua l'istesso Galeno. Le noci secche son costrettiue, ma le uerdi, & fresche non dimostrano facultà alcuna oliosa, ne costretiua. Digerisconsi le noci meglio, che le nocciuole, & sono piu utili allo stomacho, & massime mangiate insieme con fichi. La onde dissero alcuni medici, che chi mangia amendue questi frutti con ruta da digiuno, poco però auanti al cibo, s'assicura dal troppo nocumento de i ueleni. Le fresche piu si conuengano à muouere il corpo, che le secche percioche meno costringono. Oltre à ciò, le secche tenute in molle nell'acqua (come fanno alcuni) diuentono nelle facultà loro simili alle fresche. Condisconsi le uerdi, auanti che s'indurino, in zucchero, ouero in mele: le quali sono poscia utili allo stomaco, & aggradeuoli al gusto. Le panicole delle noci le quali nascono la primauera nel primo germinare dell'albero secche & fatte in poluere, & date à bere con uino al peso d'una dramma liberano le donne della prefocatione della madrice. Fassi anchora delle noci olio, ilquale non solamente è in uso per le lucerne, ma s'adopera anchora da i pittori nelle piu delicate opere loro: come fanno anchora i leguainoli per lustrare le loro. Beuuto al peso di quattro once risolue la uentosità del corpo: il perche si da utilmente ne i dolori colici & renali. Risolue il medesimo le enfiagioni quando si

NOCI D'INDIA.

do si ungono con esso caldo; & mollifica i nerui ritratti & massimamente incorporandosi con calcina lauata. Il uecchio, vngendosene sana la rogna. le noci secche macerate nell'acqua sin tanto che si posfino mondare dalla scorza, mondate & messe in macera nella acqua vita per alquanti giorni continui prouocano infallantemente i mestrui mangiandosene due ogni mattina a digiuno per otto giorni auanti che sia il tempo de i mestrui. Ma poscia che siamo nel ragionamento delle Noci, non hauendo Dioscoride, ne gli altri antichi Greci fatto memoria alcuna delle Indiane, delle Moscade, delle Metelle, & delle Vomiche; ma solo gli Arabi n'habbiano scritto le historie, & le facultà loro; non uoglio mancare di darne qui quella miglior notitia, che sarà possibile. Et imperò parlando prima dell'Indiane, dico, che le NOCI D'INDIA *volgarissime hoggi in tutte le spetiarie d'Italia (secondo le opinioni de gli Arabi) son frutti d'un'albero di quei paesi simile alla palma, grandi, quando son cinti da tutti gli inuogli loro, come grossi meloni. La prima scorza, la quale è molto grossa, nello scuro rosseggia: & bench'ella sia di fuori duretta, tenace, & callosa; nondimeno di dentro nella sustanza sua è tutta di sottili, & capigliosi scogli. E' sotto questa cotale scorza poscia il guscio, che cuopre la midolla legnoso,*

Noci d'India, & loro hist.

10

NOCE MOSCADA.

gnoſo, & duro, quaſi del medeſimo colore: dentro al quale è la polpa aſſai dura, concaua in mezo, & uacua, della groſſezza d'un uouo d'oca, groſſa di doga un buon mezo dito. E' queſta tenace, uiſcoſa, & duretta, & di fuori è quaſi del color medeſimo, che è il guſcio; quantunque nel concauo di dentro biancheggi. La ſuſtanza ſua è bianchiſſima & untuoſa, & al guſto dolce, quaſi del ſapore del burro. Lodanſi le freſche. del che fa manifeſto ſegnale, quando ſi ritroua nel concauo loro acqua di dolce ſapore: imperoche ſuanite ſon quelle & già uecchie, in cui non ſi ritroua cotal dolce liquore.

Virtù delle Indiane.

Sono calide nel ſecondo ordine, & humide nel primo. Mangiate aggrauano lo ſtomaco, auenga che non generino mal nutrimento. aumentano la ſperma. E' il loro olio buono alle hemorrhoide, & maſſime meſchiato con quello de noccioli delle peſche: mitiga i dolori de i lombi, & de i ginocchi, & caccia i uermini del corpo. Quello, che ſi ſpreme dalle freſche, è denſo, bianco, graſſo, & ſimile al burro, tanto nella ſuſtanza, & qualità: quanto nel ſapore, & nelle facultà ſue: ma genera aſſai miglior nutrimento, che non fa quello. Gioua il medeſimo unto caldo a i dolori de i nerui, & alla toſſe, & ſtrettura del petto, tanto unto quanto beuuto. Gioua parimente alla raucedine, ma biſogna inghiottirlo con ſiropo uiolato pian piano: uſato ne i cibi ò in qual altro ſi vogli modo ingraſſa i magri, aumenta il ſeme uirile, & mollifica, unto, le durezze delle giunture. Sono mirabili le noci d'India à fare ingraſſare i magri, & maſſime le donne. Seguono dopo

Virtù dell'olio delle Noci Indiane.

Noci Moscade, & loro hist.

Facultà delle Noci Moscade.

no dopo queste le NOCI MOSCADE. *le quali (secondo che riferiscono coloro, che hanno nauigato, & caminato per l'India) nascono quiui abondantissimamente nell'isola di Badam, da un certo albero assai simile al nostro pesco, & simile medesimamente nelle frondi; tutto che sieno quelle alquanto piu strette, & piu corte. Sono i suoi frutti quasi del tutto simili alle nostre noci, quando sono verdi in su l'albero: Imperò che primamente sono ricoperti da grossa & uerde cortectia, sotto la quale è la noce Moscada serrata dentro ò un duro guscio, ma però piu sottile di quello delle noci nostre communi, di bigio colore. Questo all'intorno è ricoperto di Macis, a modo di ricamo, & rompendosi ui si ritroua dentro la Noce moscada. Il che si uede manifestamente nelle noci moscade, le quali tutte intere si ci portano condite d'India à Venetia. Ricolgonle i paesani, oue elle nascono à lor piacere, per esser gl'alberi, che le producono à tutti communi: Imperoche non accade coltiuarli altrimenti. Lodansi delle noci Moscade quelle che son fresche, & non pertugiate, & che son graui, ben piene d'humore, & ben grasse. Sono (secondo che scriuono gli Arabi) calide, & secche nel fine del secondo grado: sono stittiche, fanno buon fiato, & uagliono alle lentigini: confortano la uista, la bocca dello stomaco, il fegato, & la milza. Vagliono à prouocare l'orina, & ristagnano il corpo, consumano le uentosità, & conferiscono alla madrice. Accommodansi in somma utilmente ouunque s'accommodino per giouare i garophani. Cauasi delle noci Moscade fresche, ben peste, & ben calde, un liquore per il torchio simile & di sustanza, & di colore alla cera nuoua, che respira di fragrantissimo odore: il quale è molto utile nelle frigidità de nerui, & delle giunture: & oltre à ciò ualentissimo in piu compositioni per madonna Venere.*

Virtù delle Noci Moscade.

Mangiate le Noci moscade mitigano marauigliosamente i dolori freddi & uentosi dello stomaco, & della madrice. & uolendosene maggior giouamento si fanno bollire trite al peso di una dramma ò due in sei once di mele rosado, & due di acqua uite fin che l'acqua uite si consumi: Imperoche pigliandosi ogni giorno da digiuno tre cucchiari di questo liquore, è per la stomacho, & per la madrice gioueuolissimo medicamento. Giouano particolarmente per la uentosità della madrice anchora in questo modo. Cuocesene una ben pesta in sei once di uino bianco potente fino che cali la terza parte, & dipoi si cola il uino & dassi à bere con due dramme di zucchero fino. Non furono conosciute le noci Moscade da gli antichi Greci: percioche ne Theophrasto, ne Dioscoride, ne Galeno punto ne parlarono. Et però, come fu di sopra nel capitolo del macero nostra opinione, è da pensare, che il Macero di Dioscoride, & di Galeno non sia questo delle noci Moscade, ma una scorza d'una radice d'albero, come dice Plinio. Perche è molto ben da credere, che se eglino hauessero conosciuto il fiore, haurebbono similmente conosciuto il frutto: il quale in conto alcuno, per le sue mirabili parti, non si sarebbero taciuto.

Noci Vomiche, & Metelle, & loro historia.

Oltre alle Moscade habbiamo anchora pur da gli Arabi le NOCI VOMICHE, *& le* METELLE. *Nella consideratione delle quali m'accorgo pur hora d'essere stato in errore, imperò che credeuo, che le noci chiamate uomiche communemente nelle spetiarie fussero le vere Metelle, ma non però senza apparenti coniettture. Ma leggendo poi piu diligentemente Auicenna, che la noce metella è di fuori tutta piena di grosse & breui spine, & che produce il seme, come di Mandragora, non possei se non accusare me stesso della prima opinione, imperò che io non sono tale, ne cosi ostinato, che uogli (come molti fanno) compiacere molto piu à me stesso, che alla uerità, & con ciò ingannare anchora i posteri di questa faculdà studiosi. Però adunque lasciata la prima opinione m'accosto à quella di coloro, che tengono, che la uera Noce metella altro non sia, che il frutto del stramonio, imperò che questo oltre all'hauer forma, & imagine di Noce, è armato di breui, & grosse spine, & ha il seme del tuito simile alla Mandragora. Appò cio non dubito, che il sudetto frutto, come anchora tutta la pianta non sia sonnifero, uedendosi la pianta essere simile à i solatri maggiori, & d'odore assai graue. Di qui adunque potranno anchor altri accorgersi, che anchora la Noce Vomica, cosi volgarmente chiamata non è la legitima, ne la uera; percioche (se si deue credere ad Auicenna, & Serapione) la noce Vomica debba essere simile alla Metella, eccetto che in luogo di spine debba hauere alcuni nodi, i quali non solamente uon ui si veggono, ma non han somiglianza ueruna di noce: & però piu presto sarebbe da chiamare Noce canina, che Vomica, poscia che mangiata da i cani in breue tempo gl'ammazza. Sono anchora alcune altre noci, le quali chiamano alcuni Metelle simili di grandezza, & di colore alle noci moscade, ma queste non sono fatte tutte à un modo, imperò che alcune sono tonde, alcune lunghette, & alcune di sopra tonde, & di sotto piatte. Serransi queste in una couerta fatta come di capelli, la qual finisce appuntata d'un colore gialliccio, come potrà uedere ciascuno qui dalla laro figura posta da noi, acciò che anchora gl'altri, che sono di questa facoltà studiosi, ne possano dire la suo sentenza. Chiamansi in Costantinopoli Noci Farfalache, secondo che già mi scrisse l'Eccellentissimo Medico Guglielmo Quacelbena Fiamengo, che di là me le mandò, come piu diffusamente è scritto nel libro delle nostre Epistole. Ma io crederei piu presto, che fussero elle le Auellane Indiane chiamate Fausel da Serapione; imperò che ui corrispondono con tutte le note.*

Fausel ouero Auellana Indiana.

Parmi che ben le conoscesse Mattheo Siluatico, come quello che cosi ne scrisse. Il Fausel, cioè l'Auellana Indiana è similissima alle Noci moscade, se non che in una parte è piana, & nell'altra eminente, di modo che la puo stare ritta, come nello scacchiero una pedona, ma in ogni altra cosa cosi dentro, come di fuori è simile alla noce moscada, ma però insipida & senza odore. Nasce serrata tra certa lanugine simile à una boccia, ouero folliculo di seta. Portansi queste spesso fra le noci moscade da Calicut, & io l'ho uista serrata nel suo folliculo. Questo tutto del Fausel scrisse il Siluatico. La pianta che la produce(come scriue Serapione) è simile à quella, che produce le Noci Indiano. Le Auellane hanno uirtù frigida, & ualentemente costrettiua, onde corrobora i membri, & conferisce à tutte le infirmità calde, tanto presa per bocca, quanto impiastrata di fuori. Cuocesi nel uino per il dolore & flusso de i denti, & però lauandosi la bocca con il predetto vino non solamente mitiga il dolore de i denti, ma conferma & stabilisce gli smossi, stringe le gengiue, & prohibisceui il flusso. Vale applicata alla rogna, & ruidezza delle palpebre, & mettesi ne i colliri; che si fanno per le infiammagioni de gl'occhi. Ma diuersa molto da questa è un'altra spetie d'Auellane Indiane mandatemi già dal Nobilissimo Signor Iacomo Antonio Cortuso gentilhuomo Padouano & Semplicista famosissimo; imperò che queste, & di faccia, & grandezza non si rassomigliano punto alla sudetta, come dalla loro imagine qui disegnata ageuolmente si potrà chiarire ciascuno. Sono queste ricoperte di fuori d'una couerta quasi come di Cardamomo maggiore, ma piu dura & piu ferma, & d'un colore piu scuro. Sono grosse come le noci, quando hanno la scorza uerde,

dentro

NOCE METELLA.

dentro dalla qual couerta è l'Auellana, lunghetta, da ogni parte acuta, con la ſchena eminente, & il ventre piatto, la cui midolla è ſerrata dentro à duriſſimo guſcio di colore caſtagnino. E' la midolla che vi ſi contiene della medeſima forma groſſa come vna mandorla, ricoperta da bianca, & ſottile membrana, al guſto dolce, & bianca di colore: ma delle virtù ſue per fino à hora non intendo coſa veruna. Hor mentre che ſcriuendo io dell'Auellane Indiane penſauo di metterui fine, ecco che all'improuiſo me ne viene mandato una terza ſpetie pur dal medeſimo Signor Cortuſo minore della ſudetta. Queſta adunque cauata fuori del ſuo primo inuoglio, ilqual è liſcio, tenero, gialliccio, & non piu groſſo d'una foglia di Palma, è ſimile à un Mirobalano citrino, il cui guſcio è duro di colore roſſiccio con una noccinola dentro picciola à modo di mandorla, come meglio puo uedere ciaſcuno per la figura, che quiui ſi vede diſegnata. Ma eſſendomi (ſcriuendo delle noci Metelle, & Vomiche) venuti in memoria gli ANACARDI, *non conoſciuti da gli antichi Greci, ma ſolo ſcritti, & ritrouati da gli Arabi, adoperandoſi anch'eglino nelle ſpetiarie, non m'è paruto in conto alcuno laſciargli à dietro. Sono adunque gli Anacardi (come fa teſtimonio Serapione) frutti d'un'albero, ſimile al cuore d'un'uccello, di colore roſſigno quando ſon freſchi, quaſi ſimile al colore del cuore: dentro del quale è un liquore groſſo come mele, ſimile al ſangue: & nel mezo un'animella bianca, ſimile à una picciola mandorla. Naſcono in Sicilia ne monti, che ar-*

Anacardi, & loro hiſtoria, & virtù.

AVELLANE DINDIA.

dono di continouo fuoco. Son caldi, & secchi nel terzo grado: & quello, che s'usa in medicina, è quel suo liquore: quātūque per il piu li spetiali vsino di mettere ne cōpositi & le scorze, & l'animelle peste, errando in questo come in molte altre cose. Vale adunque questo liquore à sensi corrotti, conferisce alla memoria, & alle frigide infirmità de i sensi, de i nerui, et del ceruello. Nondimeno è ulceratiuo, et adustiuo del sangue: & imperò è velenoso, & massime ne i giouani: al quale nocumento vale il latte della uacca beuuto, & similmente l'olio delle sue animelle. Chiamano i Greci le Noci communi Κάρυα βασιλικά: i Latini Nuces Iuglandes: gli Arabi Ieuz, Leuz, ouero Giauzi: li Tedeschi Nussen, & Vuelschnusz: li Spagnuoli Nuezes: i Francesi Noix. La Noce d'India chiamano i moderni Greci Κάρυον Ἰνδικὸν i Latini Nux Indica: gli Arabi Neregil, Dabig, ouero Giauzi Albend: li Tedeschi Indianisch nusz: li Spagnoli Nuez de las Indias: li Francesi Noix d'Indie. Le Noci Moscade chiamono i Greci Μοσχοκάρυον, Μοσχοκαρύδιον, Κάρυον μυριστικόν, & κάρυον ἀρωματικόν: i Latini Nux Myristica, & Nux moschata: gli Arabi Ieuzbaue, Iusbague, ouera Giauzi ban: li Tedeschi Muschat nusz: li Spagnuoli Nuez de especie: i Francesi Nois Muscades. Le Noci Vomiche chiamano gli Arabi Leuz alkei, ouer alke: il vulgo & le spetiarie Nux uomica. Le Metelle chiamano gli Arabi Leuz Alrachaba: i Barbari Nux Methil. Lo Anacardia chiamano i Greci moderni Ἀνακάρδιον: i Latini Anacardium: gli Arabi Baladar, & Beladur: li Spagnuoli Anacardo. 40

Delle Auellane, ouero Nocciuole. Cap. CXLIII.

LE Noci Auellane, lequali chiamano i Greci noci Pontiche, ouero noci minori, nuocono allo stomaco: nondimeno peste, & beuute nell'acqua melata, uagliono alla tosse uecchia arrostite, & mangiate con un poco di pepe, maturano i catarrhi. Brusciate insieme con i gusci, & trite in poluere con grascia, ouero grasso d'orso, fanno rinascere i capelli. Dicono alcuni, che se la cenere de gusci s'applica nella parte dinanzi del capo con olio à fanciulli, che hanno gli occhi bigi, glieli fa diuentar neri. 50

Nocciuole, & loro historia.

LE NOCCIVOLE lequali alcuni chiamano Auellane, & alcuni Nocelle, furono anticamente chiamate Pontiche da i Greci, per essere elle state portate (come dice Plinio) di Ponto. Sono tanto le domestiche, quanto le saluatiche notissime à tutta Italia. Souuene delle domestiche delle lunghe, & delle tonde: ma piu gentili assai al gusto sono le lunghe, & massime quelle, che nel guscio forte rosseggiano, & son fragili da rompere, come sono le Vicentine, lequali sono di cosi soaue sapore, che si possono ageuolmente conferire a i Pi- 60

stacchi

AVELLANE, OVERO NOCCIVOLE.

stacchi, imperò che non tutte le Noccivole hanno il medesimo sapore, nè tutte sono vniuersalmente gratiose al gusto. Imperò che alcune sono ben dolci & facili da mangiare, & altre poi sono aspre, dure, & manco grate. Maturansi le lunghe assai piu tardi, che non fanno le tonde, il perche sono piu piene, piu dense, & piu mature; & si conseruano in lungo, che quelle. Copia infinita di saluatiche, di lunghe, & di tonde se ne vede per tutte le montagne della giuriditione di Trento, oue con sacchi se le ricolgono i villani, quando son mature. La pianta delle Noccivole rare volte cresce in altezza, ma manda fuori subito dalle radici piu pedoni, da i quali escono i rami frondosi, & di molte vergelle lunghe, & senza nodi. Produce le foglie quasi simili all'Alno, ma piu larghe, piu crespe, piu sottili & per intorno dentate. Vestesi di sottile corteccia quasi tutta punteggiata di bianco. Non ha grosse radici, ma ben profonde, & viuaci: non fa altri fiori, che certe panicole, ouero iuli l'autunno nel cascar delle foglie, simili del tutto al pepe lungo. Durano in su l'albero fino al principio di primauera, & seccandosi cascano nel germinare delle foglie, onde nascono poi le noccivole, le quali si uestono d'una verde, & callosa membrana lunga dauanti, & intagliata à modo di barba, dal che sono state chiamate le noccivole da alcuni Nuci barbate, quantunque se ne trouino di quelle senza barba, & cosi poco ricoperte, che nella parte dinanzi si vede il guscio manifestamente nudo, dentro al quale è la noccivola inuolta in una sottile membrana.

Aumentano le nocciuole la cholera, & mangiandosene copiosamente generano la disenteria, nondimeno trite & beuute con acqua melata giouano alla tosse, & beuute con un poca di pepe maturano il catarro. La cenere delle abbrusciate insieme con il guscio incorporate con grascia di porca, ò d'orso, fanno rinascere i capelli, che cascano. I gusci crudi polverizati & beuuti con uina rosia brusco al pesa di due dramme ristagnano i flussi del corpa, & de i mestrui, ma per questo effetto uogliono alcuni, che molto piu uaglia certa midolla rossa, che di dentro al guscio si ritroua attaccata. Scriuono alcuni, che la cenere de gusci incorporata con aglio, & applicata alla fronte à i fanciulli, che hanno gl'occhi bianchi, li fa diuentare neri. E stato sperimentata, che toccandosi le serpi con uno vergella di Nocciuolo restano stupide, & finalmente si muoiono: il che non debbe far marauiglia: sapendosi che le nocciuole mangiate con fichi & ruta vagliono contra i ueleni, & i morsi de gli animali velenosi. Vale l'oglio cauato dalle nocciuole non poco à i dolori delle gionture. Sono le Nocciuole (seconda che recita Galeno al VII. delle facultà de semplici, & al II. de gli alimenti) piu terrestri, & piu frigide, che le noci, ma piu nutriscono: imperoche sone piu dense & meno oliose. Diceua Diocle: le Nocciuole nutriscono meno, che le mandorle: nuotano sopra al cibo nello stomaco, & fanno dolere il capo, come che le fresche manco assai, che le secche lo facciano. Chiamano i Greci le Nocciuole Κάρυα ποντικὰ, λεπτοκάρυα: i Latini Nuces Pontica, Nuces prænestina, & Nuces Auellana: gli Arabi Agileuz, ouero Bunduch: i Tedeschi Haselnusz: li Spagnoli Auellanas: i Francesi Noysette, & Meline.

Nocciuole scritte da Galeno.

Nomi.

Del Moro. CXLIIII.

Il Moro un'albero conosciuto da tutti. I suoi frutti soluono il corpo, corromponsi facilmẽte, & sono nemici dello stomaco. Fa il medesimo ancora il succo, che si spreme da quelli: ma cotto in uaso di rame, & poscia diseccato al sole, diuenta piu costrettiuo, & aggiuntoui un poco di mele, si cõuiene à i catarrhi, alle ulcere corrosiue, & ale infiammagioni delle parti interiori della gola. Aumentasi di virtù, aggiugnendoui alume scissile, galla, mirrha, zaffarano, seme di tamarigio, iride, & incenso. Vsansi le more acerbe, secche, & peste, in luogo di somachi ne i cibi vtilmente per li flussi stomachali. La decottione della corteccia della radice fatta nell'acqua, beuuta, solue il corpo, & cacciane i vermini larghi, & conferisce à chi hauesse beuuto l'aconito. Le frõdi del moro peste, & applicate cõ olio, vagliono alle cotture del fuoco, & cotte in acqua plouana cõ frondi di uiti, & di fico nero, fanno, lauandosene, diuentar neri i capelli. Il succo spremuto dalle frondi, beuuto al peso d'un ciatho, vale al morso de i ragni, che si chiamano phalangi. La decottione del la corteccia, & delle frondi leua il dolor de denti, lauandosene la bocca. Coglièsi del moro al tempo, che si mietono le biade, scoprendo prima le radici, & poi intaccandole, un liquore, il quale ui si ritroua il giorno seguente condensato. E utile questo al dolor de i denti. & risolue i pani, & purga il corpo.

Moro, & sua essam.

Il Moro è di due spetie, bianco, cioè, & nero, & sano cosi chiamati solamente dal colore de i frutti loro, imperò che ue ne sono di neri, & di bianchi differenti non solamente di colore, ma di grandezza, & di sapore anchora. Il nero per il piu ha il piede torto, & nodoso, quantunque non sempre, ritrouandosene di quelli, che sono dritti, & grandi. Produce grossi rami, i quali piu s'allargano che non s'inalzano. Vestesi di grossa corteccia, ma però uencida, & arrendeuole. Il legno è forte, & robusto, & giallo intorno alla midolla. Fermasi sopra molte radici grosse & robuste, le quali se ben non sono molto profonde, si diffondono, & si dilungano all'intorno notabilmente, & massimamente quelle de i Mori bianchi. Il che accade forse in questi piu che in quelli per essere I bianchi piu ampli & piu grandi de i neri. Le foglie de i neri sona piu larghe, piu grosse, & piu ruuide di quelle de i bianchi, ma amendue sono in cima appuntate, & dentate per intorno, se bene cosi nell'uno, come nell'altro si veggono alle uolte intagliate, come di uiti. Il nero produce il frutta come il Rouo, ma piu grande, & piu lunga tutto ripieno d'un succhia, come sangue, il qual mangiandosi imbratta le mani, & la bocca. questo prima è verde, & bianchiccio, crescendo diuenta rosso, & maturandasi diuenta nero. Il rossa è al sapore costrettiuo, ma diuentando nero dineta di sorte maturo & dolce, che poco ò niente ui rimane dell'austero. Nel bianco i frutti sono assai minori, i quali auanti al maturarsi, mentre che sono verdicci, sono alquãto austeri. Ma quando sono del tutto maturi non sono meno dolci del mele, il perche non hanna che fare con li neri nelle uirtù lora. I bianchi sona per tutt a copiosi in Italia, & parimente in Hispagna per nutrirne i uermini, che fanno la seta. Fu chiamato il Moro da gl antichi piu sauio di tutte l'altre piantẽ, per essere l'ultima, che germini fra tutte l'altre piante domestiche: ama i luoghi ameni, & lodasi il suo legno per far opere piegate, come seno le ruote de i carri, & i cerchi delle botti, & molte altre cose nelle fabriche delle naui, nel che non ha pari, essendo la sua materia atta molto à piegarsi, forte, & perpetuamente durabile. Le More (secondo che recita Galeno al l'VIII. delle facultà de semplici, & al secondo de gli alimenti) quanda son mature, soluono il corpo, et le immature secche lo ristagnano: & imperò utilmente s'accommodano nella disenteria, ne i flussi stomachali, & in ogni altra sorte di flussi. E' oltra ciò noto à ciascuno, che il succo delle mature è utile ne i medicamenti, che si compongono per lo stomaco, per la facultà costrettiua, che si ritroua in lui. auenga che ancho in altre cose particolari, oue sia bisegne di ristagnare, s'adoperi utilmẽte. Le More poscia immature oltre all'acerbezza, hãno parimẽte dell'acetoso, et vedesi che anchora la piãta ha in tutte le sue parti facultà mista di ristrignere, et di purgare. Nõdimeno la uirtù purgatiua, cõ una certa amarezza è piu ualorosa nelle scorze della radice, di mã che ammazza i uermini larghi del corpo. Ma in ogni altra parte vince la uirtù costrettiua: tutto che nelle frõdi, et ne i germini nõ piu l'una, che l'altra u'abbõdi. Le More mãgiate auanti al cibo, presto scendono dallo stomaco, facendo la uia à i cibi, che uengono dopo loro. ma mangiate dopo al cibo, subito si corrompono insieme con

More scritte da Galeno.

esso,

MORO.

eßo. Il che fanno anchora, ſe quando ſi mangiano, ritrouano nello ſtomaco cattiui humori. ma non corrompendoſi, inhumidiſcono il corpo, ne però lo rinfreſcano, ſe non ſi mangiano ben rinfreſcate. Danno pochiſſimo nutrimento, come fanno anchora i peponi; nondimeno non cauſano il uomito, ne ſon contrarie allo ſtomaco, come ſon quelli. Di quelle, che producono i roui al ſuo proprio capitolo, concedendocelo Iddio, nel IIII libro diremo poſcia à baſtanza. Ma perche delle frondi de mori ſi paſcono, & ſi nutriſcono gli artificioſi vermicelli (veramente mirabile ſpettacolo della natura) che fanno la SETA, adoperata hoggi da i medici nelle medicine cardiali: accioche in quanto poßo ſodisfaccia à ogni candido lettore, ne dirò qui (non eßendone ſtato detto punto da i Greci) quanto da Auicenna nel ſuo trattato delle forze del cuore n'ho ritrouato ſcritto. La Seta adunque (dice egli) è di quelle coſe, che molto rallegrano. nel che è molto piu eccellente la cruda, che la cotta; benche s'uſi qualche volta anchora la cotta, che non ſia tinta di colori. E' la Seta calda, & ſecca nel primo ordine: è diſeccatiua, aßottigliatiua con proprietà di confortare, & rallegrare il cuore. Per la qual coſa slarga, ferma, mondifica, chiarifica, & illumina gli ſpiriti: ne s'appropria la facultà ſua à un ſolo ſpirito

Seta, & ſue facultà.

in una dispositione, & non nell'altra, ma è proprio conueniente ad ogni sustanza di spirito: di modo che non solamente conforta gli spiriti uitali, ma gli animali, & naturali anchora. Ma quantunque dica Auicenna, che la Seta cotta, & tinta di colori non s'adoperi nelle medicine, la mette però Mesue nel siropo, che ei fa de Pomi semplice, adoperandoui quella, che è tinta in grana: & parimente nella confettione, che chiama egli Alchermes. Chiamano i Greci il Moro Μορέα, oueramente Συκάμινος: le More Συκάμινα. I Latini l'albero Morus: i frutti Morum. Gli Arabi Tut, ouero Thut tanto l'albero, quanto il frutto. li Tedeschi Maulberbaum, & Maulber: li Spagnoli Moras del moral: i Francesi Meurier, & Meure.

Nomi.

Del Fico d'Egitto, il quale chiamano i Greci Sicomoro. Cap. CXLV.

10

CHIAMANO alcuni il Sicomoro anchora sicamino, cioè moro: il frutto del quale, per essere di sciocco sapore, si chiama anchor'egli sicomoro. E il sicomoro albero grãde, simile al fico, abõdãte di latte: le cui spessissime frõdi si rassimigliano nõ poco à qlle del moro. Produce il frutto

tre,

tre, & quattro volte l'anno, non ne rami, come fà il fico, ma ſu per il tronco, ſimile à i fichi ſaluatichi, & piu dolce de i fichi groſſi primaticci, ſenza hauer dentro granelletti alcuni. Nō ſi matura, ſe prima nō ſi graffia ò con l'unghie, ò co'l ferro. Naſcene aſſai in Caria, Rhodi, & altri luoghi, oue non è grande abondanza di grano: imperoche per la copia de i continui frutti, che ei produce, è veramente molto utile. Il ſuo frutto mollifica il corpo: ma conferiſce poco nutrimento, & nuoce allo ſtomaco. Cauaſi dall'albero un liquore nel principio della primauera, auanti che produca il frutto, battendogli leggiermente con una pietra la corteccia di ſopra, cōcioſia che grauemente battuta niega poſcia il liquore. Coglieſi queſto nel lagrimar fuori con lana, ouero con una ſpogna, & poſcia ſi ſecca, & ſi ſerba, formato in paſtelli, in un vaſo di terra. Ha queſto liquore virtù di mollificare, di conſolidare le ferite, & di riſoluere le poſteme dure, che malageuolmente ſi maturano. Beueſi oltre à queſto, & vngeſi al morſo delle ſerpi, alla milza dura, a i dolori dello ſto-

SICOMORO FALSO.

maco, & al freddo, che uiene nel principio delle febbri: ma presto si tarla. Nasce un'altro Sicomoro in Cipro, diuerso da questo: il quale quantunque sia simile all'olmo: ha nondimeno frondi di Sicomoro, & il frutto di grossezza delle prune, molto piu dolce, & in tutte le altre cose è del tutto simile al predetto.

Sicomoro, & sua hist.

EL Sicomoro (secondo che recita Theophrasto al II. capo del IIII. libro dell'historia delle piante) un'albero d'aspetto, di frondi, & di grandezza simile al nostro moro. Ha egli una particolar natura, oltre à tutte l'altre piante in produrre i suoi frutti: imperoche non nelle cime, ne fra i rami gli produce, ma su per lo tronco, & su per li piu grossi rami, oue non sono le frondi, di grossezza, & similitudine de i nostri fichi: ma di sapore, & d'humore simili à i fichi saluatichi: quantunque assai piu dolci, senza esser punto di dentro granellosi. E' albero fertilissimo: ma non però si maturano i suoi frutti, se prima non si graffiano con certe unghie di ferro. Il che facendosi, è causa, che poscia in quattro giorni si maturino. Ma subito che si ricolgono, ue ne rinascono de gli altri, uscendo de i medesimi luoghi, onde furon spiccati i primi, & cosi maturi i secondi, rinascono i terzi, & i quarti. Produce il Sicomoro, cosi come il fico, gran copia di latte: & è il suo legno, per esser solido, robusto, & nero, commodo à molte cose. Ha una proprietà oltre à tutti gli altri alberi, che tagliato stà sempre verde, ne mai si secca, se non si gitta nell'acqua. Et imperò per seccarlo, lo precipitano ne i laghi, et ne gli stagni: perciochè standosi al fondo, si secca, & viensene poscia, come è secco, per se stesso à galla sopra l'acqua. La pianta del Sicomoro qui da noi disegnata mi fu mandata dal preclarissimo Medico & Semplicista famosissimo M. Vlisse Aldrouando Bolognese huomo veramente chiaro non solamente per la molta sua dottrina, ma per la liberalità, nobilità & humanità, che risplendono in lui. Parlando di questo Galeno al II. delle facultà de gli alimenti, cosi ne diceua. La

Sicomoro scritto da Gal.

pianta del Sicomoro insieme con i frutti uidi già io in Alessandria, simile alle picciole piante de i fichi bianchi: nel cui frutto non è alcuna acutezza, & è partecipe d'alquanto di dolce sapore, declinando nelle facultà sue alquanto all'humido, & al frigido, come anchora declinano le more. La onde non fallarebbe chi le mettesse in mezo fra il moro, & il fico, donde à me pare, che egli habbia tirato il nome del Sicomoro. Veramente da dileggiare son coloro, che si credono chiamarsi Sicomoro, per essere il suo frutto simile à i piccioli fichi. Ha questo frutto (disse anchor'egli) un modo di nascere oltre à tutti gli altri frutti. Conciosia che non nelle cime, ne ne i primi rami nasce egli dell'albero, ma nel tronco, & ne i piu grossi, & piu uicini rami di quello. Simile al Sicomoro (nel luogo sopra citato dice Theophrasto) è in Creti quella pianta, che si chiama

Fico di Cipro simile al Sicomoro.

Fico di Cipro: perciochè quella anchora fa i suoi frutti su per il tronco, & su per li suoi piu grossi rami; eccetto che pendono attaccati à un certo germoglio simile à vna picciola raditetta d'appuntata figura. Il tronco di questo è grande simile al popolo bianco: & molto si rassembrano le sue frondi à quelle de gli olmi. Produce il frutto quattro uolte l'anno; ma nõ si matura, se non s'incide immaturo: & goccioline fuori il latte. Il sapore è dolce, simile à quello de i fichi: & la polpa di dentro è medesimamente simile à loro. Il che arguisce esser questo anchora spetie di Sicomoro. Et però errano manifesta-

Errore di molti.

mente coloro, che si credono, che sia il Sicomoro quell'albero, che si ritroua per il piu ne conuenti de i Frati: de i cui frutti fanno le corone de pater nostri. Questo chiama Auicenna, secondo la correttione del Bellunense, AZADARACHT, & lo pone per cosa velenosa alla sesta del quarto, come piu à lungo diremo nel sesto libro. Chiamano il Sicomoro i Greci Συκόμορος, i Latini Sycomorus, & ficus Aegyptia: gli Arabi Mumeiz, Iuneiz, Aliumeiz, Giumeizi.

Nomi.

De i Fichi. Cap. CXLVI.

I Fichi maturi freschi sono nociui allo stomaco, & soluono il corpo: ma facilmẽte si ristagna il corpo mosso da i fichi. Fanno sudare, & fanno nascere brozze per la persona: cacciano la sete, & spengono il caldo. I secchi nutriscono il corpo, scaldano, fanno sete, & mollificano il uentre: nondimeno nuocono alla rheuma dello stomaco, & del corpo: come che alla canna del polmone, alla gola, alle reni, & alla vescica giouino assai. Chiarificano la pallidezza causata per lunghe malattie, conferiscono à gli stretti di petto, al mal caduco, & à gli hidropici. La decottione loro fatta con hissopo, & beuuta, purga i uitij del petto: uale alla tosse vecchia, & à i uecchi difetti del polmone. Pesti con nitro, & seme enico, & mangiati, mollificano il corpo. Gargarizasi utilmente la decottione loro alle infiammagioni delle fauci, & delle altre parti interiori della gola. Mescolansi ne gli empiastri insieme con polenta d'orzo. Mettonsi con ptisana, ò fiengreco nei fomenti de luoghi delle donne. La decottione loro fatta con ruta si mette utilmente ne i cristeri ꝑ li dolori del corpo. Cotti i fichi secchi, & poscia pesti, & impiastrati, risoluono le durezze, le scrophole, i fớroncoli, & le posteme, che nascono dopo le orecchie. Maturano i pani, ma molto piu aggiugnendoui l'iride, ò il nitro, ò la calcina. I crudi, pesti con le cose predette, fanno il medesimo. Purgano insieme con i gusci immaturi de melagrani i pterigij delle dita: & con vetriolo le vlcere delle gambe, che per lo continuo flusso sono incurabili, & quelle che malageuolmẽte si saldano. Cotti nel vino con assenzo, & farina d'orzo, s'impiastrano utilmente in su'l corpo de gli hidropici. Brusciati, & incorporati con cera, guariscono le bugance. Pesti crudi, & incorporati con senape, ò altro liquore, & distillati nelle orecchie, acchetano il suffolare, che ui si sente, & parimente il prurito. Il latte del fico tanto domestico, quanto saluatico, fa apprendere il latte, come fa il caglio: & per contrario, messo nel latte appreso, lo fa disfare, come l'aceto. Et il latte del fico ulceratiuo, & aperitiuo, & solue il corpo. Beuuto insieme con mandorle trite, apre le oppilationi della madrice: & applicato di sotto con rosso d'vouo, ouero con cera di Toscana, prouoca i mestrui:

FICHI.

ſtrui:è utile ne gli empiaſtri delle podagre con aceto,& farina di fiengreco. Mondifica la ſcabbia, ſana le impetigini,le uitiligini,le macole della faccia, la rogna, & le ulcere del capo,che magnano,applicatoui con polenta. Conferiſce alle punture de gli ſcorpioni,al morſo de i cani,& di tutti gli animali velenoſi,applicatoui ſopra. Guariſce i dolori de i denti,bagnandoui dentro la lana, & mettẽdola nelle concauità di quelli. Fa cadere quelle ſpetie di formiche, che ſono ſimili à i porri, ungendone la carne attorno inſieme con graſſo. Le medeſime forze ha il ſucco,che ſi caua da i rami teneri de i fichi ſaluatichi,pregni di latte, auanti che appaiono le gemme. Peſtanſi questi,& ſpremeſene il ſucco, ilqual poi ſi ſecca all'ombra,& ſi ripone. Mettonſi tanto il latte, quanto il ſucco ne i medicamenti vlceratiui. Fanno preſto cuocere la carne de buoi le cime del fico meſſe à
30 bollire inſieme con quella. Meſcolando il latte, quando ſi cuoce,con un ramo di. fico in cambio di ſpatola, diuenta piu ſolutiuo. I fiori groſſi primaticci, li quali chiamano alcuni erinei, mollifi-

cano

cano, applicati, cotti, le durezze, & le ſcrophole: & crudi ſanno cadere le formiche, i porri, & ſimilmente i thimi, applicatiui con farina, & con nitro. Fanno il medeſimo anchora le frondi, le quali meſcolate con aceto, & nitro, & applicate in forma di linimento, curano le vlcere del capo, che humigano, la farfarella, & l'epinitide. Freganſi con queſte le creſcenze ficoſe, & le ruuidezze delle palpebre. Faſſi linimento delle frondi, & delle cime de Fichi neri alle vitiligini bianche. Queſte impiaſtrate con mele, uagliono à i morſi de i cani, & alle ulcere ſauine. I fichi groſſi inſieme con foglie di papauero ſaluatico cauano le oſſa rotte: & con cera riſoluono i foroncoli. Applicanſi vtilmente con eruo, & uino al morſo del topo ragno, & della ſcolopendra. Faſſi della cenere de i rami del fico tanto domeſtico, quanto ſaluatico liſcia, reiterandoui ſpeſſo per farla piu forte dentro la cenere, & laſciandola bene macerare, & inuecchiare, conueneuole ad ulcerare, & bruſciare ouũque faccia biſogno, & maſſime nelle cancrene, imperoche ella conſuma, & bruſcia uia tutte le parti cattiue, che ſoprabondano. Vſaſi ne luoghi, oue biſogna, bagnandoui dentro una ſpogna, & poſcia mettendola in ſu'l male. E qualche volta biſogno di criſterizarla nella diſenteria, ne i fluſſi di corpo vecchi, & nelle vlcere profonde, cauernoſe, & grandi. conciosia che ella mondifica, incarna, & conſolida, & non ſalda manco di quegli empiaſtri, che s'adoperano à ſaldare le ferite freſche. Beueſi per liquefare il ſangue appreſo nello ſtomaco. Gioua la freſca colata, & beuuta con un ciatho d'acqua, & un pochetto d'olio, à i rotti, a gli ſpaſimati, & à quelli, che caſcano in precipitio dall'alto. Beuuta ſola al peſo d'un ciatho, gioua a i fluſſi ſtomachali, & diſenterici. Vngeſi oltre à queſto utilmente con olio allo ſpaſimo, & dolore de nerui: percioche prouoca il ſudore. Daſſi à coloro, che haueſſero preſo il geſſo per bocca: & uale al morſo de i ragni, che chiamano phalangi. Fanno anchora il medeſimo tutte le altre liſcie, & maſſime di cenere di quercia: & hanno tutte uirtù coſtrettiua.

Fichi, & loro hiſtoria.

IL Fico notiſſimo albero in tutta Italia, rare uolte produce il piede dritto, veſteſi di bianca corteccia, tutta piena di latte, al guſto coſtrettiuo, acuto, amaro, di modo che puo ulcerare la carne, applicandouiſi ſopra. La materia del legno è bianca; fongoſa, & tenace, come di uite, & però è ottima per far li ſcudi, & le rotelle: Ha di molte radici, ma poco profonde, & di qui uiene, che ne i luoghi freddi non allignano i fichi. Produce le foglie intagliate, come di uite, ruuide, ample, ferme, & attaccate à robuſti piccinoli: produce i frutti, ſenza fiorire, appreſſo al naſcimento delle foglie ne i piu eſtremi rami, differẽti coſi di forma, come di colore, imperoche alcuni ſono come i Peri, alcuni ſtiacciati, come le cipolle; et altri tra queſti due mezani, & alcuni ſono bianchi, alcuni verdi, alcuni neri, altri porporei, altri gialli, altri roſſicci, & altri uergolati porporei, & biãchi. Hãno la ſuſtãza della polpa tenera, tutta piena di picciole granella, & ſono al guſto molto dilettenoli. Lodanſi per i migliori i piu graſſi, i piu dolci, & quelli ſpetialmente, che hanno ſfeſſa la ſcorza, quando ſono bene maturi. Celebranſi in Toſcana per i migliori i Piſani, i Brigiotti, i Graſcelli, i Batignaneſi, & i Perugini. Maturanſi l'autuno, l'Agoſto, & il Settembre, ma i Primaticci chiamati Groſſi da Dioſcoride, ſi maturano il meſe di Luglio. Seccanſi il Settembre i maturi, al Sole ſopra i graticci, non ſolamente per l'uſo de i cibi, ma anchora per l'uſo delle medicine. Ma ſono

Fichi Indiani, & loro hiſt.

da i noſtri molto differenti gl'Indiani, de i quali ſcriſſe Theophraſto al quinto capo del IIII. lib. dell'hiſtoria delle piante in queſto modo. L'India produce l'albero del Fico, il quale ogni anno manda fuori le radici da i rami, non da i nuoui, ma da i uecchi d'un anno, & piu antichi. Dilunganſi le ſu dette radici fino à terra, doue ficcandoſi dentro, fanno all'intorno dell'albero, come una ſiepe, di modo che le piante reſtano, come in un tabernacolo, nel quale ſogliono anchor dimorare gli huomini. Le radici ſu dette ſi conoſcono da i rami euidentiſſimamente, imperò che ſono molte piu bianche, torte, & uilloſe, & con due ſoglie ſolamente. L'albero poi nella parte piu alta s'allarga con i rami lungamente al tondo, & in coſi fatta larghezza, che ricuopre con l'ombra (come dicono) due ſtadij di paeſe, & la groſſezza del piede in molti circonda piu di ſeſſanta gradi, ma la minore parte quaranta. Le foglie non ſono minori de i piatti, ma i frutti non ſono maggiori de i Cecei, ma ſimili à i Fichi, & per queſto chiamauano i Greci Fico queſt'albero. Fa pochiſſimi frutti riſpetto alla ſua notabile grandezza. Naſce queſto albero intorno al fiume Aceſina. queſto tutto ſcriſſe Theophraſto, & il medeſimo quaſi ne truouo ſcritto da Strabone nel XV. libro della ſua Geographia, & da Plinio al quinto capo del XII. lib. il quale ſcriue anchora al II. capo del VII. che di tanta grandezza è queſta pianta, che ui ſtanno ſotto all'ombra grandi ſchiere d'huomini à cauallo. Ma è da queſto differente l'altro Fico Indiano, che s'è portato à i noſtri tempi dalle Indie occidentali, imperò che queſto non ha ne nel tronco, ne ne i rami, ne nelle foglie, ne ne i frutti ſomiglianza veruna con il ſu detto. I frutti di queſto chiamano gl'Indiani TVNE. *La pianta de i quali crederei io, che ſia altro, che la* OPVNTIA *di Plinio coſi chiamata*

Opuntia. & ſua hiſtoria.

per naſcere intorno à Opunte come ſcriue Theophraſto con queſte parole. Simile al Fico Indiano, anzi piu marauiglioſo è quella pianta, che naſce intorno à Oponte, & genera le radici dalle foglie, à cui è dato dalla natura, che ſi mangino i ſuoi frutti, per eſſer eglino ſoaui. Imperò che, come ſi uede manifeſtamente da noi ſpiccandoſene una foglia dall'albero, & piantandoſi in terra fin al mezo, non ſolamente fa le radici, ma in breue tempo mette fuori le foglie, di modo che con queſt'ordine naſcendo le foglie dalle foglie ſe ne creſce queſta pianta, come un albero, ſenza tronco, ſenza rami, & ſenza germini, come chiaramente ſi uede dalla quì diſegnata figura; di modo che ſi puo queſta pianta connumerare meritamente fra i miracoli di natura. Sono le ſue foglie coſi groſſe, che eccedono la groſſezza d'un pollice per la piu parte armate di lunghe, & acutiſſime ſpine, ſe bene in alcune in luogo di ſpine ui ſi uede alcuni piccioli nodi. Produce queſta pianta i frutti in cima delle foglie quaſi ſimili à i fichi, ma piu groſſi, & coronati in cima, d'un colore, che nel uerde porporeggia. La polpa loro è come ne i noſtri, ma piu roſſa, di modo che imbratta le mani, come fanno le more, & però mangiandoſene molti (come ſcriuono coloro, che già furono in quel paeſe) fanno l'orina roſſa, come ſangue: il che à i foreſtieri ha fatto alle uolte grandiſſima

FICO INDIANO.

dissima paura con non poco spasso de i paesani. Vna foglia con i frutti me ne fu donata dal gentilissimo M. Angelo Crotto Agente del Conte di Fiesco appresso all'Imperator Ferdinando primo, con tre frutti in cima non anchor maturi portata di Prouenza fino à Vienna. Hebbine anchora una pianta intera nel tempo, che mi ritrouano in Goritia dal diligentissimo semplicista M. Giulio Moderato da Rimini. Ma per tornar hormai à i nostri fichi, & perche se ne sappia, oltre à quello, che ne scrisse Dioscoride, qual sia la natura, & qualità loro; il nutrimento, che ne danno, & il giouamento, & nocumento, che possono causare, ne dirò quì quanto ne ritrouo scritto da Galeno al 11. delle facultà de gli alimenti, oue egli ne scriue in questo modo. I Fichi tutto che non tanto di mali humori generino, quanto gli altri frutti dell'autunno, & quelli della state; nondimeno non sono ancho eglino priui de i uitij, & nocumenti di quelli. ma piu di quelli hanno questo di buono, che presto si digeriscono, & ageuolmente penetrano per tutto il corpo. Sono manifestamente astersiui: del che ne fa certi, che mangiati da chi patisce le renelle, gliela caccino per orina. Et quantunque tutti i cibi autunnali diano à i corpi poco nutrimento, i fichi nondimeno ne danno piu de gli altri: ma non però è la carne, che si genera

Fichi scritti da Galeno.

dal

FOGLIA DEL FICO INDIANO COL FRVTTO.

dal nutrimento loro, soda, ne ferma, come la generata dal pane, & dalla carne del corco; ma tumida, & molle, come la fanno anchora le fave: percioche son ventosi anch'eglino. Il perche non farebbono mangiati poca molestia nel corpo, se non fusse il lor presto partirsi dallo stomaco: percioche non restandoui lungo tempo, non possono gonfiare troppo il corpo di vento. & però non sono così malitiosi, come gli altri frutti dell'autunno. Sono di gran lunga migliori i ben maturi, che i mal maturi, come accade similmente ne gli altri frutti, avenga che non tanto importi in questi, quanto importa in quelli. I ben maturi di poco mancano, che non sieno priui d'ogni nocumento. Et nel capitolo dell'uua, poco di sotto diceua. L'uua, & i fichi così come sono il capo, & l'honore di tutti i frutti dell'autunno, & come piu nutriscono di tutti gli altri, che poco durano; così parimente generano pochissimi cattiui humori, & massimamente quando sono del tutto maturi. Che nutriscano assai, ne fanno testimonio i guardiani delle vigne, i quali mangiando assai piu fichi, & vua, che pane in quegli interi due mesi, che fanno la guardia, diuentano grassi, & carnosi: quantunque la carne loro non sia dura, ne densa, ma tenera, & fungosa: & però finito quel tempo, presto si suanisce, & si risolue. Et parlando poi de i secchi, 10

i secchi, diceua. I secchi similmente, come che si lodino di molte vtilità; nondimeno chi gli mangia spesso, & in gran quantità sente, che non sono senza nocumento: imperoche non generano troppo buon sangue. Di che fa fede la quantità de i pidocchi, che quindi si generano. Hanno virtù estenuatiua, & incisiua: con la quale soluono il corpo, & purgano le reni. Nuocono al fegato, & alla milza, quando sono infiammati, come è la commune natura di tutti i cibi dolci, non che habbiano eglino questo in particolarità loro. Ma à cotali membri oppilati, & indurati come che i fichi secchi per loro stessi non giouino, ne noccino; nondimeno congiunti, & mangiati con cose incisiue, estenuatiue, & astersiue assai conferiscono. & imperò alcuni medici in tali malattie del fegato, & di milza gli fanno mangiare di lungo innanzi al cibo, ò con thimo, ò con pepe, ò con gengieuo, ò con pulegio; ò con saturegia, ò con calamento, ò con origano, ò con hissopo. Il che facendosi, non solo puo molto giouare à gli ammalati, ma anchora à i sani. imperoche è sicurissima cosa non solamente à gli ammalati, ma anchora à i sani hauere le uie del fegato aperte, per le quali passa il nutrimento nel corpo. Oltre à ciò mangiati i fichi secchi con cose contrarie alle predette, che generino grossi humori, grandemente nuocono. Et all'VIII. delle facultà de semplici diceua il medesimo Galeno. I Fichi secchi scaldano nel fine del primo ordine, ouero nel principio del secondo: & hanno sottilità nelle parti loro. & però sono vtili à maturare, & digerire le picciole posteme del corpo. Et quelli à questo effetto sono i migliori, che son piu grassi, & imperò quelli, che sono acuti al gusto, sono piu astersiui. Soluono i freschi, & i secchi il corpo: ma manco nutriscono i freschi per l'humidità, che hanno in loro. Le piante de i Fichi son calde, & di sottile sustanza, come bene lo dimostrano il liquore, & il succo delle frondi, perciòche l'uno & l'altro è valentemente caldo nelle facultà sue. & dimostranlo apertamente non solo nell'essere eglino astersiui; ma nell'vlcerare, & nell'aprire le bocche delle vene, che essi fanno, & nelle verruche, formiche, & porri, che stirpano da i membri. Ma molto piu son valenti à tutte queste cose quelli de i saluatichi. le cui cime tanto sono calide, & sottili nelle parti loro, che cocendosi con le carni de buoi, quantunque durissime, le fanno mirabilmente intenerire. Habbiamo noi sperimentato piu uolte, che mettendosi due ò tre fichi secchi in macera in acqua di uita per tuttauna notte, & mangiandosi la mattina, giouano mirabilmente à gli asthmatici. Vngendo le piante de Fichi con olio, & sterco di colombo (secondo Democrito) fanno i fichi primaticci, & per contrario poscia gli producono molto tardi spiccandone i primi fichi che fanno, quando son grassi come faue. Hassi per certo, che i folgori, che discendono dall'aria, hanno quel medesimo rispetto à gli alberi de fichi, che al lauro. Volendosi hauere piante nane de i Fichi, per tenere in cassette in su le finestre; si fa in questo modo. Tagliasi un semplice vimuscello, ouero surcolo dall'albero la primauera, quando ho gio in cima il cuore, ma però auanti, che spuntino le foglie. Appo ciò si storce la cima con mano, & piantasi con la sudetta cima in terra spargendoui intorno alquante granella d'orze, & di miglio, & così si ricuopre di terra fin che auanzi di sopra due ò tre dita al piu del tronco. Fassi questo, che presto germoglino fuore all'intorno piccoli rami, i quali slargandosi per la cassa in breuissimo tempo producono i frutti, rimanendo sempre la pianta picciola & nana. Distillasi il latte de i fichi vtilmente nelle orecchie verminose. & le foglie vagliono per prouocare le hemorrhoide, fregandosene il sedere. I fichi secchi cotti con radici di giglio, d'iride, & di malnauischio, maturano impiastrati commodamente i tinconi. I Fichi chiamano i Greci Σῦκα: i Latini Fici, & Ficus: gli Arabi Sin, Fin, & Tin: li Tedeschi Feighen: li Spagnoli Higos: i Francesi Figuier.

Fichi secchi, & loro facultà.

Fichi primaticci.

Modo di fare i fichi nani.

Nomi.

Del Persco. Cap. CXLVII.

IL PERSEO è vn'albero d'Egitto. Produce un frutto buono da mangiare, & aggradeuole allo stomaco, nel quale si ritrouano quei ragni, li quali chiamano cranocolatti, & massime in Thebaida. Le sue frondi secche, & fatte in poluere, ristagnano applicate i flussi del sangue. Dissero alcuni essere questo albero in Persia uelenoso, & mortifero, ma che trasportato in Egitto, mutando natura, diuento salutifero, & buono da mangiare.

COME di sopra nel capitolo di tutte le Mele dicemmo, il Perseo d'Egitto non è (come s'imagino Marcello Vergilio Fiorentino) il pesco nostro d'Italia; ma pianta assai differente dal nostro, come si puo comprendere per Dioscoride, & per Galeno: perciochè amendue dell'uno, & dell'altro per diuersi capitoli ne scrissero. Questo adunque (secondo che recita Theophrasto al II. cap. del IIII. libro dell'historia delle piante) è vn albero d'Egitto di grande, & bella procerità ne i rami, nelle frondi, ne i fiori, & in ogni altra sua parte molto simile al pero: eccetto che questo perde le frondi, & quello non mai. Produce i frutti abondantissimamente, & d'ogni tempo n'ha de maturi vecchi, & de giouani, che si maturano. Vogliono un'anno à maturarsi: & imperò la natura gli prouide, che sotto à i uecchi nascono i giouani. Sono maturi della grandezza delle pere, lunghi à foggia di mandorle, di uerde colore. Hanno il nocciolo, come quello delle susine, ma molto minore, & assai piu tenero. La sustanza de frutti è al gusto dolce, & soaue, facile da digerire: & quantunque se ne mangi gran quantità, non si conosce, che facciano nocumento alcuno. L'albero è benissimo piantato di radici, conciosia che oltre allo hauerne gran quantità; sono grosse, & profonde. La materia del legno è robusta, & dura, & bella da vedere, & però se ne fanno statue, lettiere, tauole da mangiar suso, & altri honorati istrumenti. Le cui note se ben si considerano, manifestamente si conosce, che altre piante sono queste, che i nostri peschi d'Italia. L'imagine del Perseo colorita con i suoi frutti, mi diede già lungo tempo fa in Trento, M. Odoardo Polacco Medico non uolgare, & diligentissimo semplicista, il qual piu tempo era stato in Egitto, & in Soria. Parlando Galeno di queste piante al VI. delle facultà degli alimenti, così diceua. La pianta del Perseo uedemmo noi già in Alessandria, & puossi molto bene connumerare con quelle piante, che sono grandi. Dicesi che'l suo frutto è nel regno di Persia così maligno, & velenoso, che ammazza, mangiandosi, gli huomini, ma portato poscia in Egitto, lasciata la Persiana malitia, è diuentato ottimo da mangiare, come le pere, & le mele, alle quali nella grossezza sua assai s'rassimiglia.

Perseo, & sua historia.

Errore di Marcello Fiorentino, & d'altri.

La figura del Perseo onde si sia hauuta.

Perseo scritto da Galeno.

PERSEO.

Et questo medesimo disse anchor poi nel secondo libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, trattando della cura dell'antico dolor del capo chiamato cephalea, dicendo. L'albero del Perseo solamente ho veduto io in Alessandria, & non in altro luogo suddito à i Romani. Il che manifestamente dimostra quanto sia egli dal nostro pesco differente, essendo in tutta Europa notissimo, & abondantissimo in ogni luogo. Onde si puo ragioneuolmente dire, che in questo errasse Columella, hauendosi egli creduto, che le nostre pesche d'Italia fussero quelle, che furono di Persia trasportate in Egitto, doue di velenose (come dicono) diuentarono salubri. Chiamano i Greci l'albero della Persea Περσέα: i Latini Persea.

Errore di Columella.

Nomi.

Della Iberide. Cap. CXLVIII.

LA IBERIDE, ouero cardamantica, ha le frondi simili al nasturtio, ma nella primauera sono piu uerdi di quelle. E' herba lunga un gõbito, & qualche uolta minore. Nasce in luoghi non

10

IBERIDE.

non coltiuati. Fa la ſtate il fior di colore di latte, nel qual tempo è piu efficace. Ha oltre à queſto due radici, ſimili al naſturtio, calide, & vlceratiue. Il perche ſi lodano alle ſciatiche, applicandouele ſuſo per quattro hore trite con graſcia ſalata in forma d'empiaſtro: intendendoſi però, che dapoi entri il patiente nel bagno, & vngaſi con lana il luogo d'olio.

Iberide, & ſua eſſam.

DIMOSTROMMI *maniſeſtamente l'Iberide, non hauendola anchor'io mai veduta, l'eccellentiſſimo meſser Giulio Aleſsandrino, medico nobiliſſimo Trentino, fuori delle mura della città di Trento: doue ſi dice alle Laſte, non punto diſſimile dall'hiſtoria, che ſe ne ſcriue da Dioſcoride, & da piu altri Greci. Di queſta non fece Galeno ne i ſuoi libri delle facultà de ſemplici alcuno proprio capitolo; ma ben diſse, che tra queſta, e'l Lepidio non era altra differenza, che nel nome ſolo. Et alla fine del x. libro delle compoſitioni de i medicamenti ſecondo i luoghi, trattando della cura delle ſciatiche ſcritta da Damocrate, affermando queſto medeſimo, coſi diceua. Ritrouaſi di Damocrate un li-*

10

I DISCORSI DI M. PIETRO ANDREA MATTHIOLI

Medico Sanese,

NEL SECONDO LIBRO DELLA MATERIA MEDICINALE DI PEDACIO

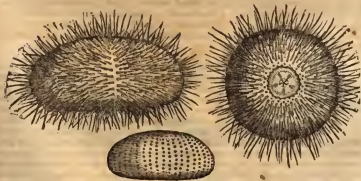
Dioscoride Anazarbeo.

Proemio.

NEL primo libro, Ario cariſſimo, che habbiamo compoſto della materia medicinale, s'è detto di tutte le coſe aromatiche, olij, vnguenti, alberi, & di tutte le coſe, che naſcono da loro: come ſucchi, liquori, & frutti. Ma in queſto ſecondo ſi dirà de gli animali, del mele, del latte, de i graſſi, delle ſpetie de grani, & delle herbe de gli horti, aggiugnendoui gli herbaggi, che ſono al guſto d'acuto ſapore, per eſſere congiunti con quelle, come per linea di parentela: come ſono l'aglio, le cipolle, & la ſenape. Et queſto, accioche le virtù di quelle, che ſono conſimili, non ſieno ſeparatamente trattate.

Del Riccio marino. Cap. I.

10 IL RICCIO marino è conueneuole allo ſtomaco: lubrica il uentre, & prouoca l'orina. Il ſuo guſcio abbruſciato crudo ſi meſcola con quelle coſe, che ſi preparano per cacciar via la rogna. & la cenere de i guſci bruſciati mondifica le vlcere ſordide, & ſminuiſce la carne ſuperflua.

Riccio marino & ſua eſam.

IL RICCIO *marino è notiſſimo peſce, & maſſime à coloro, che in Italia habitano nelle riue di tutto il mar Tirrheno, & dell'Adriatico anchora: percioche in queſti mari quaſi da per tutto ſi ritrouano. Quantità grande n'ho veduto io, eſſendo il mare in calma, nel fondo del porto grande di Città uecchia, & in altri luoghi. Di molto maggiori di queſti ne ho ueduto, ſtatomi mandati da Pirano caſtello nominatiſſimo d'Iſtria; non però neri, ma di porpo-*

reuolure, & di corpo piu piatti. I quali facilmente ho creduto eſſer quelli, che chiamarono gli antichi Echinometri: per ritrouare io ſcritto da Ariſtotile nel III. libro dell'hiſtoria de gli animali al quinto capo; che queſti ſono maggiori de gli altri. Intorno à Torone ſi ritrouano bianchi di guſcio, & di ſpine, & bianche parimente ſono le loro oua. Creſcono queſti (come dicono) piu di tutti gli altri; & hanno le ſpine picciole, non dure, ne molto ferme, ma tenere, & molli. Sono (come diſſe pur egli) i Ricci marini di molte ſpetie. Tra le quali i primi ſon quelli, che ſi mangiano per cibo: ne i quali ſi ritrouano quelle parti, che chiamano oua, grandi, & buone da mangiare, coſi ne i piccioli, come ne i grandi: imperoche i giouani, & piccioli ſono anchora pieni di quelle. Della ſeconda, & della terza ſpetie ſon quelli, che chiamano Spatagi & Briſſi, i quali ſtanno in alto mare, & rare volte ſi ritruouano. Sono oltre à queſti quelli, che chiamano Echinometri (come ſe ſi voleſſe dire madri de ricci) i quali ſono maggiori di tutti gli altri. E v'e anchora un'altra ſpetie di minuti, con lunghe, & dure ſpine, la quale non ſuole ritrouarſi, ſe non oue l'acqua è profonda. Lodaſi, & vſaſi queſta da molti per medicare alle diſtillationi dell'orina. Onde parmi da credere, che in queſto ſi ſia non poco ingannato Paolo Giouio clariſſimo medico de tempi noſtri: per hauer egli ſcritto nel ſuo volumetto de peſci Romani, che il Riccio marino chiamato Echinometra, di mente d'Ariſtotele gioua alle diſtillationi dell'orina.

Errore del Giouio.

Il che diſſe Ariſtotele di quella ſpetie de minuti; & non de gli Echinometri. La forma del corpo de Ricci marini è quaſi ſimile à vn forno, ſerrato coſi nella parte dinanzi, come in quella di dietro: nel reſto poi non è del tutto continuo, ma ſimile à una lanterna ſcartata. Sono queſti animali piu di tutti gli altri ſtati armati dalla natura, come quelli che hanno il guſcio loro tutto ricoperto di ſpine, le quali vſano in cambio di piedi: imperoche con la forza di quelle ſi muouono, & vanno da luogo à luogo. Del che fa teſtimonio l'Alga, che ſempre ſi ritroua loro intrigata tra le ſpine. Hanno la bocca nella parte di ſotto, con cui giaciono in terra: & nella parte di ſopra il pertugio, per cui ſi purgano: come hanno tutte le ſpetie de conchilij, il cui guſcio s'aggira à modo di chiocciola, & parimente le patelle: imperoche in cotali animali è neceſſario, che il paſto aſcenda da baſſo all'alto. Tutti i Ricci marini hanno cinque denti, di dentro concaui: liquali trameza una certa poca carne, la quale par che faccia officio di lingua. A queſta ſtà colligata la gola: & alla gola il uentre, diuiſo in cinque parti; come ſe queſto animale haueſſe piu ventri. Imperoche tutti ſono l'un dall'altro ſeparati, & pieni delle materie, che soprabondano: ma dependono però tutti da uno ſtomaco ſolo, & tutti finiſcono in un ſolo meato, per cui eſcono le feccie. Non hanno i Ricci marini carne alcuna intorno al uentre, come ne in tutto il reſto del corpo, ma infinite uoua hanno eglino attaccate al guſcio di dentro inuolte in ſottiliſſimi inuogli, & ſeparate di pari ſpatio. Hanno anchora intorno alla bocca alcune parti nere ſenza alcun nome. Ma eſſendo i Ricci marini di piu, che d'una ſpetie ſola, tutti però hãno queſte ſteſſe parti: quantunque quelle che ſi chiamano uoua, non ſieno in tutte le ſpetie buone da mangiare. Dicono che i Ricci marini conoſcono la fortuna del mare, et che però ſi ritirano ſotto le pietre per ſtabilire la leggerezza del corpo loro. Il che vedendo i marinari ſi proueggono per tempo fermando le lor naui con molte piu anchore del ſolito. Queſto tutto ho raccolto d'Ariſtotele.

Riccio marino ſcritto da Galeno.

Scriſſe del marino, & del terreſtre Riccio Galeno all'XI. delle facultà de ſemplici in un capitolo medeſimo, coſi dicendo. La cenere del Riccio tanto marino, quanto terreſtre è aſterſiua, digeſtiua, & attrattiua. Per la qual coſa l'vſano alcuni à ſminuire la carne ſuperflua, & all'vlcere ſordide.

Nomi.

Chiamano i Greci il Riccio marino ἐχῖνος θαλάσσιος: i Latini Echinus marinus: gli Spagnuoli Erizo de la mar.

Del Riccio terreſtre. Cap. II.

LA PELLE del Riccio terreſtre abbruſciata, & meſcolata cõ pece liquida, fa rinaſcere i capelli, che ſono caſcati per pelagione. La carne ſecca, & beuuta con aceto melato, uale à i difetti delle reni. Gioua a gli hidropici, & à gli elephantici, allo ſpaſimo de nerui, & à cachettici: & diſecca i fluſſi dell'interiora. Riponſi il ſecco ſopra un teſto al ſole, & conferiſce dato alle medeſime coſe.

Riccio terreſtre, & ſua eſſaminatione.

SONO i Ricci terreſtri conoſciuti in Italia, & aſſai volgari. Ritruouanſi di canina, & di porcina ſpecie, come ſono anchora i taſſi. Il che ſi conoſce al grugno loro, eſſendo in alcuni ſimile à quello de i cani, & in altri ſimile à quello de i porci. E' animale, che poche uolte eſce della tana, ſe non di notte. Pratica al tempo dell'vua nelle uigne: doue accoſtatoſi all'vue piu baſſe, che ſono appreſſo à terra, & fatto loro cadere giù gli acini con le zampe, ui ſi uoltola poſcia ſuſo, & coſi ſe gli porta infilzati nelle ſpine alla tana. Il che fa egli parimente con tutti gli altri frutti ſaluatichi, quando gli ritroua copioſamente caſcati ſotto gli alberi. E' animale di frigida compleſſione, pieno di molte, & frigide ſuperfluità, di cui ſi nutricano le ſue ſpine. Egli ſolo fra tutti gli animali quadrupedi ha i teſticoli attaccati alle reni, come gli vccelli: & imperò è velociſſimo nel coito. Serraſi, quando ha paura, tutto in ſe ſteſſo, come una palla, facendoſi coſi beffe de i cani, quando gli abbaiano: ma gittandoſegli adoſſo dell'acqua, ſubito ſi diſtende, & camina.

Virtù del Riccio terreſtre.

E' la ſua carne piu preſto da uſare nelle medicine, che ne cibi, per eſſere terreſtre, & dura da digerire. Data la cenere del Riccio terreſtre al peſo di tre dramme, con una oncia di Agrimonia, & quattro dramme di pellicole di ventrigli di galline, uale à coloro, che orinano la notte nel letto. Aſſai piu uirtù gli aſſegnò Raſis nel trattato, che ei fece de i ſeſſanta animali. Ma percioche à me paiono piu apocriphe, che propinque alla uerità; laſcio la fatica à chi ſia cupido di ciò, di cercarle la entro, oue ſono.

Hiſtrice, & ſua hiſtoria.

Connumeraſi tra le ſpetie de Ricci terreſtri, quello, che chiamano HISTRICE, per eſſer egli di forma ſimile à loro; quantunque ſia di corpo di gran lunga molto piu grande, & tutto pieno di piu lunghe, & piu groſſe ſpine, molto ſottilmente appuntate. Habita anchor'egli ſotto terra nelle tane, & molto piu la notte, che il giorno eſce alla paſtura. Staſſene tutto il uerno aſcoſo nelle ſue cauerne, come fa l'orſo: & tanto tempo ſtanno à partorire le femine dell'uno, quanto quelle dell'altro. L'Hiſtrice quando ſi corruccia, ſi ritira in ſe ſteſſo, & gonfiando la pelle à modo d'vno

HISTRICE. RICCIO TERRESTRE.

do d'uno otre, tira per offendere i circonstanti le spine del dorso assai lontane. Onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i cani, ma anchora i cacciatori. La cenere dell'Histrice brusciata beuuta (come scriue Plinio) non lascia sconciare le donne grauide. Chiamano i Greci il Riccio terrestre Ἐχῖνος χερσαῖος: i Latini Echinus terrestris: gli Arabi Ceufud, & Caufed: li Tedeschi Hechel, ouero Ygel: li Spagnoli Erizo: i Francesi Herison.

Nomi.

Dell'Hippocampo. Cap. III.

E L'HIPPOCAMPO vn picciolo animaletto di mare. la cui cenere impastata con pece liquida, ò grascia, ouero con unguento amaracino, vnta fa rinascere i capelli, che son cascati per pelagione.

HIPPOCAMPO, CAVALETTO MARINO.

10 *QVANTVNQVE fra gli antichi, & moderni authori non manchi (come scriue Marcello Vergilio) chi connumeri l'Hippocampo tra le spetie delle locuste marine, ne ancho chi lo lodi per l'vso della medicina in molte cose; nientedimeno non ho io fin hora ritrouato alcuno, che ne descriua particolarmente l'historia, ne che narri qual*

Hippocampo & sua essam.

sia la forma di questo animale. Benche sieno alcuni che credono, che habbia preso egli il nome d'Hippocampo da i bruchi, che pascono l'herbe ne gli horti, & nelle campagne, per esser questi da i Greci chiamati Campe. onde fanno conietture, che sia l'Hippocampo di forma simile à loro. Altri sono che si marauigliano, che scriua Dioscoride essere l'Hippocampo un picciolo animaletto, dimostrando la forza del uocabolo tutto il contrario. Imperoche questa parola Hippo appresso à i Greci significa tanto quanto appresso noi grande, come fanno testimonio l'hippolapatho, l'hippomarathro, & l'hipposeliao. Ma non però per questo vogliono, che si danni Dioscoride, ne gli altri, che auanti à lui ne scrissero, & lo chiamarono parimente Hippocampo. Imperoche quantunque comparato questo animale à i grossissimi pesci marini, et altri animali acquatici, sia egli picciolo animaletto; è nondimeno grande comparato à quella sorte di bruchi, a cui si rassembra. Sono alcuni, che uogliono che l'Hippocampo sia quel picciolo pescetto, anzi piu presto mostro marino, che chiamano alcuni Draghetto, & alcuni Caualletto marino: & dicono che quella particola Greca Hippo significa in questo luogo cauallo, & non grande. Et cosi determinano, che Hippocampo non voglia dire, ne rileuar altro, che cauallo flessuoso, cioè ritorto, & però dimostrano per l'Hippocampo questo caualletto marino, di cui è qui il ritratto dipinto. Ritrouasi questo animaletto nelle pescarie per il piu tra la minutaglia del pesce marino, ma non si mangia. Egli è di lunghezza di mezo palmo. Ha il capo, & il collo come di cauallo, con un becco lungo, & concauo dentro, in luogo di bocca, & gl'occhi tondi, & euidenti. Ha due spine sopra le ciglia, le quali ne i maschi finiscono in due peli. La fronte è netta, & rasa, & il ciuffo con le crina, come è anchora la superiore parte del collo. Il che non si vede nelle femine: imperò che hanno solamente le crina dinanzi nel ciuffo sopra la fronte, le quali restano loro fin tanto che son uiui. & cascano subito ne i morti. Hanno una sola penna, ouero ala, sopra la schena, che serue loro per notare, & il ventre bianco, & gonfio, ma molto piu panciuta è la femina, che il maschio. il quale scarica gl'escrementi del cibo per una picciola fessura, che tiene sotto al uentre. Ma le femine n'hanno due, una per il medesimo effetto; & l'altra per fare l'uoua: Hanno la coda quadra, & torta come uno uncino. Il corpo loro è tutto composto, & organizato di cartilaginose anella, & quasi per tutto spinoso: Imperoche ha dal capo alla coda di quà, & di là dalla schena due ordini di spine, che se ne uanno di lungo uia dirittamente. Et hannone anchora una collana attorno al collo, & una linea che se ne ua per lungo il petto anchora tutta spinosa. Ma in uerità io non ho ragioni alcune uere, con le quali io possa approuare, ne manco dannare l'opinione di costoro, perciochè fin hora non ho io ritrouato autore, ne scrittore alcuno, che narri come sia fatto l'Hippocampo. Et se ben scriue Plinio al V. capo del XXXVI. libro, mentre che va egli discorrendo i miracolosi marmi di Prassitele, & del figliuolo Cephisodoro, che ui si uede di rilieuo Nettuno, Theti, Achille, & Nereide assai, chi sopra delphini & chi sopra gli Hippocampi; parmi nondimeno che per esser queste cose poetiche, & fauolose, non sia da prestar loro alcuna fede. Imperoche anchora ne tempi nostri presenti sono uarie & diuerse fintioni, & chimere di scoltori, & di dipintori, doue spesso si ueggono caualli marini, tra diuersi altri mostri, nuotare nel mare come gli altri pesci con testa di natural cauallo: & il resto del corpo parte squamoso à modo di pesce, con le ale attorno per nuotare: & parte dal mezo fino alla coda di forma di serpente, molto veramente grande, & non picciola. Onde se pur vogliamo seguitare le fauole, si potrà ageuolmente dire, anzi credere per certo, che tali sieno stati gli Hippocampi, di cui fu memoria Plinio, sapendosi per cosa certa, che i dipintori & gli scoltori de nostri tempi, che sono in consideratione, uanno tutti imitando gli antichi. Ma quantunque non sia neruno authore, che descriua l'historia, & le note dell'Hippocampo, nondimeno l'animo mi induce à credere, che il uero Hippocampo sia quello di cui è qui disegnata la figura; tanto del maschio, quanto della femina, de i quali habbiamo poco qui disopra scritto l'historia, & tanto piu in ciò ci confermiamo, vedendo noi che molti dotti huomini de i tẽpi nostri, che hanno scritto l'historia de i pesci, tengono la medesima opinione. Scrisse dell'Hippocampo Galeno all'X. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Dissero alcuni, che la cenere dell'Hippocampo marino gioua molto à fare rinascere i capelli cascati: & che esso, ouero la sua cenere, ha facultà di diseccare, & di risoluere. Mettonla alcuni con l'unguento amaracino, altri con pece liquida, & altri con grasso di porco. Ma altrimenti scrisse delle uirtù dell'Hippocampo Eliano al III. capo del XI. libro della historia delli animali con queste parole. Dicono i ualentissimi pescatori, che dandosi bere ad alcuno la decottione del uentre dell'Hippocampo fatta nel uino, causa primamente un grandissimo singozzo, & dipoi una tosse secca, che fa grandissimo trauaglio, per non potersi sputare cosa neruna. Doppo ciò fa enfiare lo stomaco, & manda alcuni uapori calidi al capo, i quali scendendo al naso ui causano uno odore, come di pesci corrotti. Diuentano appò ciò gli occhi sanguinolenti, & rossi come fuoco, & enfiansi le palpebre con uolontà grandissima di vomitare, quantunque non ui seguiti uomito neruno. Ma doue la natura è cosi forte, che possa ella uincere la malignità di questo medicamento, so ben saluano la uita coloro, à cui viene dato, restano nondimeno mentecatti, & perdono del tutto la memoria. Ma se il medicamento scende dallo stomaco nelle budella ammazza, & priua l'huomo di uita. Quelli che saluano la uità fatti mentecatti, si dilettano mirabilmente dell'acqua, ne per altro si godono di uederlà, & di udire il suo romore, se non perche sentono di qui non poco alleggiamento del mal loro, & ancho perche gli induce il sonno. Onde fa loro molto à proposito l'habitare presso à i fiumi, à i lidi del mare, & presso à i laghi, & à i fonti. Non però perche habbino molto desiderio di bere, ma di notare, & di bagnarsi i piedi. Il che par che sia loro gratissimo, & giocondo. Sono alcuni, che dicono, che non è il ventre dell'Hippocampo, che causa questo, ma una alga marina acerbissima, di cui egli auidamente si pasce. Ma quantunque l'hippocampo sia di tale, & tanta malignità, nientedimeno per ingegno di un pescatore uecchio Candiotto, & molto pratico delle cose del mare, è stato ritrouato l'hippocampo anchora molto gioueuole. Haueua costui alcuni gioueni figlioli pur pescatori, i quali essendo stati morduti da una cagna rabbiosa, & giacendosene al lido del mare, consigliauano alcuni, che di là passauano, che si douesse uccidere la cagna, & dar loro à mangiare il fegato, & altri persuadeuano, che si douesse ricorrere à Diana per aiuto. Ma il buon vecchio pescatore lodato i consigli loro, & lasciatili andare uia, hauendo preso alcuni Hippocampi nella rete insieme con altri pesci, cauato loro l'interiora, parte ne diede loro à mangiare arrostiti, & parte ne pose sopra la piaga del morso triti con mele, & aceto, e cosi curò i figliuoli dalla rabbia, & gli fece sani. Tutto

questo

Hippocampo & sua historia.

Hippocampo, scritto da Gal.

questo delle facultà dell'Hippocampo scrisse Eliano. Chiamano i Greci l'Hippocampo Ἱππόκαμπος: i Latini Hippocampus. Nomi.

Delle Porpore, & delle Buccine. Cap. IIII.

LA CENERE delle porpore disecca, netta i denti, consuma la carne superflua, mondifica, & consolida le ulcere. Fa il medesimo anchora la cenere delle Buccine, ma abbruscia piu valorosamente. Colui, che brusciarà una buccina piena di sale in un uaso di terra crudo, farà una poluere vtilissima per fregare i denti. Spargesi vtilmente sopra le cotture del fuoco, & lasciauisi su so, fino che s'indurisce: imperoche come l'vlcera è saldata, se ne cade poi per se stessa. Fassi oltre à questo, delle buccine calcina, come diremo quando parlaremo della calcina. Chiamansi Cionie

10 quelle parti di mezo delle buccine, & delle porpore, intorno alle quali s'auolge il guscio loro. Abbrusciansi queste similmente, & sono piu efficaci per la uirtù, che hanno piu costrettiua. La carne delle buccine è grata, & soaue al gusto, & cóueneuole allo stomaco, ma non mollifica il corpo.

SONO le Porpore animali marini, coperti da duro guscio. Et per quanto recita Plinio nel IX. libro si ritroua in essi quel liquore di gran ualuta, che appropriatamente s'addimanda porporeo, adoperato per tingere le superbe vesti de i Re, & de gli Imperadori. Hanno cotal liquore questi animaletti nella gola in una uena assai bianca, ma non si ritroua in quelle che son morte, percioche si risolue insieme con lo spirito: là onde sempre cercano i pescatori di prenderle uiue. Nascondonsi trenta giorni nel tempo della canicola, & congiungõsi insieme nella primauera: & nello stroppicciarsi l'una con l'altra fanno una saliua tenace simile alla cera. Hanno le Porpore la lingua lunga quanto è un dito della mano d'vn huomo, di tanta durezza, che pertugiano con quella l'ostriche, & le gongole, & ogni altra sorte di nicchi, di cui

50 si pascono. Il che ben sapendo i pescatori, che le pigliano, ritrouati su per la rena del mare certi nicchi di mordace guscio gli tessono tra corde, tra uenchi, & tra giunchi, à modo di nasse: le quali appiccano poscia à lunghe funi, & le gittano in mare. La onde interuiene, che essendo questi cotali nicchi sitibondi, & mezi morti, come sentono l'acqua, subito s'aprono: à i quali correndo le Porpore, per pascersene, ui mettono dentro quella lor dura lingua, ma quelli, come si sentono pugnere, subito riserrandosi, gliela stringono tra amendue le pareti de i gusci, & fannolesi prigioni: & cosi poscia son tirati fuori da i pescatori. Viuono le Porpore fuor dell'acqua cinquanta dì; alimentandosi solamente della saliua loro, ma muoiono subito che si mettono nell'acqua dolce. Crescono in un anno quello, che loro bisogna, come fanno le altre sorti delle ostriche, & delle gongole. Le Buccine sono anchora esse spetie di porpore. & chiamansi Buccine, per esser simili al corno da sonare, & per hauer elle il bocciuolo molto atte à porsi alla bocca. Maggiori di queste sono le porpore, & hanno il becco lungo à modo di canale, onde mettono fuori la lingua loro, tutto composto di spinosi cerchi: il che

60 non si ritroua nelle Buccine. Hanno amendue tanti cerchi nel dosso, quanti son viuute anni. Le Buccine non s'appiccano, se non alle pietre: & imperò solamente si ritrouano tra gli scogli. Furono celebrate le porpore, & le buccine insieme con

Porpore, & loro historia.

Buccine, & loro hist.

tutte

MADRIPERLE.

Perle, & loro historia.

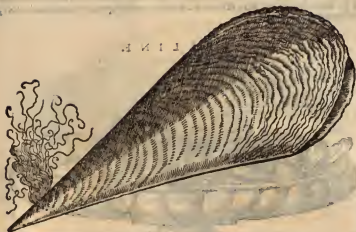
tutte le altre spetie de i conchili per lunga historia da Atheneo: oue possono ricorrere coloro, che piu oltre desiderano di saperne. Ma per essere le PERLE, *le quali hoggi & per le pompe, & per le virtù loro sono apprezzate da tutto il mondo, prodotte da un marino animale, anchor esso connumerato fra cotali spetie di conchili, non essendone stato scritto ne da Dioscoride, ne da Galeno, & hauendomele la materia, che si tratta, ridotte hora à memoria, non ho voluto, che le lodi, & il bel nome loro rimangano adietro. Nascono adunque gli animali, che le producono (secondo che recita Plinio al XXXV. capo del IX. libro) nell'oceano Indico, & in quello che circonda l'isola Taprobana, Toide, & Perimola promontorio d'India. ma le ottime, & piu stimate perle sono quelle, che si ritrouano nel mare rosso d'Arabia. Non sono gli animali, che le producono (come dimostrano ueramente le Madriperle, che si ci portano) molto dissimili dalle ostriche. Hanno questa proprietà, che quando il tempo dell'anno le stimola à generare, s'aprono la notte, empiendosi, & nodricansi di generatiua rugiada: della quale ingrauidandosi, partoriscono poscia le Perle, essendo chiare & torbide, secondo la qualità della rugiada, che ricolgono. Se quando s'ingrossano è tempo nuuolo, producono poscia le perle pallide, & torbide: grosse le fanno, quando abondantemente si satiano: & picciole diuentano per lo contrario, quando non pigliano rugiada à bastanza. Nel che le impediscono i baleni: percioche balenando, quando s'ingrossano, si spauriscono, & si riserrano, auanti che sieno piene di rugiada à sufficienza. Serransi parimente per il romore de i tuoni: la onde poscia generano perle uane senza sustanza alcuna, piene di uento. Nell'acqua le perle son tenere; ma subito che se ne traggono, s'indurisconο. Dicono alcuni, che le Madriperle uanno à schiera, & che hanno il loro re, di corpo assai maggiore delle altre, come hanno le api, che fanno il mele. Et imperò non poco s'affaticano i pescatori in prendere il re loro; percioche tolto che gli hanno il gouerno, conducono piu ageuolmente le altre nelle reti. Se s'accorgono, quando sono aperte, della mano del pescatore, che le uoglia pigliare, la serrano talmente, che le tagliano crudelmente le dita, facendo elleno stesse le sue uendette. Le prese si mettono in alcuni uasi di terra con molto sale; percioche consumandosi cosi la carne, rimangono poscia le perle nette nel fondo del uaso. Le piu stimate sono le grosse, lucide, tonde, & graui; cose che rade uolte si ritrouano in una perla sola. Iuba scriue, che le Madriperle d'Arabia sono simili ad un pettine, spinose, come il riccio marino: dentro alle quali si ritrouano le perle simili à grani di tempesta. Plinio scriue che non si ritrouano piu, che quattro, ouer cinque perle per animale. Ma Amerigo Vespucio nella sua seconda nauigatione, che ei fece per l'oceano Atlantico sotto al cerchio dell'equinottio in mezo giorno, afferma egli hauer hauuta tal Madriperla, che ve ne furon ritrouate dentro cento trenta. Et altri, che dopo lui hanno nauigato all'Indie nuoue, dicono di molte piu: & ne recitano historie assai diuerse da quello, che ne scrisse Plinio. Pesconsi anchora nell'oceano occidentale uerso settentrione appresso à Scotia, & Inghilterra; ma picciole, & di non troppo lodato colore: & di queste fu fatta quella corazza, che Giulio Cesare dedicò al tempio di Diana. Trouansi anchora le perle nelle Pinne, che i Venetiani chiamano Asture, come scriue Plinio, & io ho piu d'una uolta udito da i Pescatori. Oltre à ciò è da sapere, che le perle non solamente si generano, & si ritrouano in mare, ma anchora in alcuni fiumi d'acqua dolce. Del che posso far io fede degno testimonio: Imperò che in Boemia è un fiume chiamato Vuotauua, nel quale sono copiosissimi nicchi lunghetti, che producono bellissime perle, grosse, & splendenti, delle quali non solamente ho vedute molte in mano del mio Serenissimo Archiduca Ferdinando, & d'alcuni Magnati Boemi, ma anchor io ne ho hauto qualcuna, & assai delle loro Madriperle, le quali sono assai grosse di guscio nere di fuore, & di dentro come inargentate. Sono le perle nell'uso della medicina, secondo che riferisce Serapione Arabo, & parimente Auicenna, vtili molto à i tremori, & debolezze del cuore, & ne i collirij per*

Perle piu stimate.

Errore di Plin.

Le Perle si ritrouano ancora ne i fiumi.

chiarire

PINNE.

chiarire la vista, & per disseccare l'acqua, & l'humidità, che scende ne gli occhi. Chiamano i Greci le Porpore Πορφύρα, & le Buccine Κύρυκες. I Latini le Porpore, Purpura: & le Buccine, Buccina. Gli Arabi le Porpore Naporam, & Porphyra: & le Buccine Barcora, Cobròs, & Cobron. Li Spagnuoli chiamano le Buccina Bozios. & li Francesi Bios Cornetos. Le Perle chiamano i Greci Μαργαρίται: i Latini Margarita, & Vniones: gli Arabi Hageralbato; i Tedeschi Perlin: li Spagnuoli Perlas. Nomi.

De i Mituli. Cap. V.

I Mitvli eccellenti son quelli di Ponto. liquali abbrusciati possono, & vagliono tanto quanto le buccine. ma in particolarità lauati, come si laua il piombo, sono vtili cō mele nelle medicine de gli occhi, sminuiscono la grossezza delle palpebre, & mondificano le albugini, & tutte l'altre cose, che offuscano la vista. Mettesi la carne loro vtilmente in su i morsi de i cani.

MITVLI.

Delle

Delle Telline. Cap. VI.

RENDONO le Telline fresche lubrico il corpo, & massime la decottion loro: le salate abbrusciate, & trite in poluere, & irrorate con liquore cedrino, prohibiscono il rinascer de i peli delle palpebre.

TELLINE.

Mituli, Telline, & loro essaminatione. Errore del Gionio.

SONO alcuni, che tengono, che i Mituli, & le Telline sieno vna cosa medesima. Della cui opinione ritrouo essere spetialmente Paolo Giouio, huomo veramente dottissimo: ilquale in quel suo trattato de i pesci Romani s'accostò (quantunque medico) piu all'opinione d'Atheneo, che alla scrittura di Dioscoride. per la quale manifestamente si vede esser differenti i Mituli dalle Telline: imperoche, oltre all'hauerne trattato in due diversi capitoli, scrisse differentemente anchora delle virtù loro, come colui che ben sapeua esserui differenza. Il che fece parimente Galeno all'XI. delle facultà de semplici, doue trattò de i Mituli al capitolo della vipera, & delle Telline al suo proprio capitolo; dando à ciascuno, proprie, & diuerse facultadi. Ne altrimenti fece Paolo Egineta, come fedel imitatore d'ambidue. Per il che è senza dubbio da dire, che differenti sieno i Mituli, & le Telline. Queste sono notissime in Italia, & massime à Roma, oue se ne vendono in gran quantità, per essere molto aggradeuoli al gusto, quando son ben purgate dalla rena. Ma quali sieno i Mituli in Italia non ritrouo à i tempi nostri altri, che il Mastrio Vinitiano, che lo dica. Il quale quelli crede egli essere i veri Mituli, i quali chiamano à Vinegia, & per intorno all'Adriatico Muscioli. La cui opinione molto mi piace: percioche & la forma loro, & la forza del vocabolo corrotto dimostrano manifestamente, che questi sieno i veri & legitimi Mituli. Sono questi assai piu grandi delle Telline, con il gascio di fuori ruuido, & di dentro lucido, & leggiero. Chiamano i Greci i Mituli Μύαχες: i Latini Mituli: gli Arabi Amarchas: li Spagnuoli Mixilhus. Le Telline chiamano i Greci Τελλίναι: i Latini Telline: gli Arabi Sodef, & Talsan: li Spagnoli Brignigois. 50

Nomi.

Delle Chame. Cap. VII.

LA decottione delle Chame, & parimente delle altre gongole, fatta con poca acqua, solue il corpo. beuesi questa con vino.

Chame, & loro essamin.

LE CHAME quantunque tra l'altre spetie di Conchili fossero per lunga historia scritte da Atheneo; nondimeno tante sono le spetie di questi animali, che malageuolmente si possono distinguere l'un dall'altro. Ma hanno però queste oltre alle altre gongole, questa proprietà, che sempre quasi si ritrouano aperte. Et imperò penso, che vere Chame si possano ragioneuolmente chiamar quelle, che si ritrouano in su la rena del mare con liscio nicchio aperte: di cui già n'ho veduto io assai gran copia in su la riua dell'Adriatico. Ma per non hauere elleno altra particolar fa- 60

cultà,

C H A M E.

cultà, che s'habbiano le altre spetie delle gongole, & delle cappe, breuemente me ne passo. Chiamano le Chame i Greci Χῆμαι: i Latini Chama: gli Arabi Hame. Nomi.

30

Dell'Vnghia odorata. Cap. VIII.

LA VNGHIA odorata è vn copetchio d'un Conchilio simile à quelli delle porpore: & ritrouasi nelle paludi d'India, che producono il nardo: & però rispira di soaue odore, perche si nutrisce ella quiui solamente di nardo. Ritrouasi, poi che le paludi per li gran caldi si seccano. L'eccellente vnghia odorata si porta dal mar rosso, bianchiccia di colore, & grassa. Quella di Babilonia è nera, & minore. Sono amendue odorate, & fassene profumo: il cui odore è simile alquanto al castoreo. E l'una & l'altra conueneuole nelle fumentationi, che si fanno per le prefocationi della madrice, & parimente in quelle, che rileuano dal parosismo del mal caduco. Beuute, mollificano il ventre. La cenere delle abbrusciate tãto vale, quãto quella delle porpore, & delle buccine.

40

COLORO, che leggono diligentemente il capitolo qui delle unghie odorate, quali chiamano gli spetiali Blatte Bysãtis, non senza ragione si marauigliano, che scriuesse Dioscoride, che le si ritrouano in India in alcuni paludi, oue nasce il nardo: non essendo ueruno, che scriua, che il nardo nasca ne i paludi, ma solamente ne i monti in luoghi aridi, & secchi. Ne osta al marauigliarsi di costoro, che Dioscoride scriua ritrouarsi una spetie di nardo, ilqual si chia- Vnghie odorate, & loro essa

60

ma Gaugetico dal fiume Gange, il quale irriga il piede del monte, oue egli nasce. Imperoche questo non nasce in quel fiume ne in paludi, ma in quella parte piu bassa del monte irrigata dal fiume. Oltre à cio ritrouandosi, che Dioscoride scriue, che le unghie odorate si ritrouano in India ne i paludi, par loro fuor d'ogni ragione che lodi egli per le migliori quelle, che si portano dal mar rosso, & che facesse anchora memoria di quelle di Babilonia. Dicono anchora di piu, che abbrusciandosi queste unghie, che communemente sono nelle spetiarie, & non facendo alcun soaue odore, ma piu presto spiaceuole simile à quello del castoreo, non sanno come le si possino chiamare odorate, & abbrusciare per far buon odore: & massimamente scriuendo Dioscoride, che se ne fa fumento alle donne per le prefocationi della madrice, & nel mal caduco sapendosi molto bene, che cosi fatti accidenti si leuano con le cose puzzolenti, & non con le odorifere. Ma hauendo io non solamente preso l'assunto di commentare Dioscoride, ma di difenderlo anchora quanto mi sia possibile da ogni suspitione, che ui fusse d'errori, non posso fare, che non dica qui in sua difensione tutto quello, che pensando sopra cio m'è uenuto alla mente. Dico adunque prima, che à me non fa cosi gran marauiglia, che scriua Dioscoride, che le vnghie odorate naschino in India in quei paludi, che producono il nardo. Imperoche se egli scriue hauere creduto alcuni, che il Malabathro sia la foglia del nardo, ingannati dall'odore, che ha egli simile al nardo, puo facilmente accadere che questi tali poco pratichi nella scienza delle piante, chiamassero nardifere quelle paludi, oue nasce il malabathro. Le cui nominationi, come già fatte vulgari seguitando forse Dioscoride, chiamò impropriamente quelle paludi anchora egli nardifere, in cui si ritrouano, & uiuono le vnghie odorate.

Opinione del Rondoletio rifiutata.

Ne però mi piace l'opinione del dottissimo Rondoletio, il quale si dà ad intendere, che i Conchilij non si possino ritrouare altroue, che in mare, con queste parole. *Nam si conchilia marina sunt animalia, quomodo in lacubus inueniuntur, colligunturque aquis assu exiccatis? an mare deserunt turbinata, ut fluuios lacusq; subeant?* cioè: Imperoche se i conchilij sono animali marini, come si ritrouano eglino ne i laghi, & si ricolgono nell'acque secche dal caldo? Hor lasciano forse i Conchilij rauolti in mare per andarsene ne i laghi, & ne i fiumi? Questo tutto dice egli. Il quale se bene è huomo famoso, & preclaro, & fra gli altri dotti non uolgare, non però ha egli possuto (per quanto io me ne ueggia) ritrouare tutti li secreti della natura; imperoche i Conchilij, che producono le perle non solamente si ritrouono in mare, ma anchora in Boemia lontana lungamente dal mare (come poco qui di sopra fu detto scriuendo noi delle Perle) in un fiume chiamato Vuotauua: ne mancano laghi in Boemia ne i quali si generano non poca quantità d'altra sorte di conchilij, i quali & ne i fossi & ne i paludi, & ne i fiumi in diuersi luoghi si ritrouano. Appò cio non debbiamo punto marauigliarne, che le unghie odorate si portassero al tempo di Dioscoride dal mare rosso, & parimente di Babilonia. Perche questo non è, che le ui nascona, ma perche cosi al tempo di Dioscoride, come anchora al nostro tutte le mercantie, che uengono d'India, si portauano per il Mar Rosso in Babilonia, & in altri luoghi d'Egitto, come hoggidì si portano in Alessandria. Ma dirà forse alcuno, come adunque interuiene questo, che à i nostri tempi rarissime sieno le unghie odorate, che rispirino di soaue odore? Veramente non per altra cagione crederò mai io auuenire questo, se non perche, per la lunghissima distanza del camino si suanisce fra uia il lor buono odore del malabathro, come (secondo che dicemmo nel primo libro) auuiene parimente nel nardo, oueramente che quelle, che si portano hora à noi sono di paludi, oue non nasce malabathro veruno. Imperoche vedendosi, che già fa gran tempo non si ci porta piu il malabathro, mi riduco ageuolmente à credere, che per negligẽza de i coltiuatori si sia del tutto perduto anchora in India: nel modo medesimo, che del tutto s'è perso il balsamo in Giudea. Perche à volere, che il Malabathro rinasca (come scriue Dioscoride) bisogna che ogni anno, quando i paludi per i grandissimi caldi della state si seccano, che la terra s'abbrusci con fascine secche. Il che essendo per auuentura tralasciato per negligenza da gli Indiani, puo ageuolmente essere interuenuto, che il malabathro si sia del tutto perduto anchora in India. Onde interuiene hora, che le unghie odorate non spirino piu à i tempi nostri di quel soaue odore, che spirauano al tempo delli antichi. Vltimamente non mi par fuor di ragione, che il fumo delle unghie odorate suegli le donne prefocate dalla madrice, & parimente quelli, che patiscono il mal caduco. Imperò che io non niego (come puo molto ben interuenire) che le vnghie predette non fussero appresso à gli antichi odorifere, & non ispirassero di malabathro. Ma ben credo per certo, che quel tal odore fusse cosi sottile, che messe l'unghie nel fuoco subito euaporasse via, & che abbrusciando poi la sustanza dell'vnghia facesse ella cattiuo odore simile al castoreo, come fanno i nicchi di tutti gl'altri animali testacei del mare, quando s'abbrusciano, & però non essere fuor di ragione, che il lor fumo vagli per liberar le donne strangolate dalla madrice. Et però non mi posso accostare in questo alla opinione del Rondoletio,

Opinione del Rondoletio oppugnata.

il quale per parere di volere mantenere la lettione di Dioscoride dice che questa parola di ὦδες non sempre significa appresso Dioscoride grato & giocõdo odore, ma qualche uolta uehemente, & graue: perciocbe quantunque io non uogli negare questo, nõ però affermarò, che ἀδυς significhi ingrato & puzzolente, oueramente vehemẽte, & graue, imperoche scriuendo manifestamente Dioscoride, che queste unghie spirano di soaue odore per mangiar elle il Nardo, la ragione non consente, ch'io mi sottoscriua all'opinione di questo altrimenti dottissimo historico, il quale poteua pure considerare, che chiamandosi unghie odorate non doueuano puzzare. Come poi, & con che ragione scriuesse Dioscoride, che le unghie odorate, chiamate (come è da credere) per essere simili à qualche sorte di unghie, si rassembrino al guscio delle porpore, non ho io fin hora possuto chiaramente intendere; essendo il coperchio della porpora, come della buccina tondo, & lungo quello del Conchilio; se gia non uogliamo dire insieme con il Rondoletio, che non intese Dioscoride, che le unghie odorate fussero simili alli coperchi delle purpure, ma che questi Conchilij odorati si cuopreno con i suoi coperchi, come le purpure cõ li suoi, facendo la comparatione non dalla forma, ma dalla sustanza della cosa. Ma per dirne quanto io ne credo, non mi piace la opinione di coloro, che uogliono, che sia questo animaletto non per altra ragione chiamato unghia, che per essere il suo guscio liscio senza alcuna asprezza, & bianco & lustro, come sono le unghie humane. Imperoche il guscio delle porpore à cui rassembra le unghie odorate Dioscoride, è aspro, rugoso, & inequale, & per tutto spinoso. Ma uedendosi che le unghie odorato, le quali sono in uso per tutto, sono simili alla unghia de cani, de lupi, delle uolpi, & altri animali simili, come qui si uede in pittura, & che abbrusciandosi rendono un odore simile al castoreo, fa ch'io non dubiti

d'affermare

d'affermare,che le sieno le nere,& le legitime vnghie odorate,di cui intende qui Dioscoride. Il Fuchsio nelle sue dottissime annotationi fatte sopra Nicolao Alessandrino, nella compositione dell'aurea Alessandrina, doue nella interpretatione fatta da lui si legge, ossis anterioris nariam purpura, dice che questo non significa altro appresso Nicolao, che quello che chiama Attuario, & altri suoi successori Blattium Byzantium, siue Bysantis: per hauer ritrouato egli in alcune interpretationi di Nicolao scritto Βλάττιον βυζάντιον ὀστοῦν τοῦ μυκτῆρος τῆς πορφύρας.cioè,Blattio bizantio è osso del naso della porpora.Et appo cio vuole egli che sieno differenti tra loro il Blattium bysantium,& le Vaghie odorate di Dioscoride: per essere(cosi dice egli)le Vaghie odorate gusci d'alcuni conchilij,& il Blattium bysantium un osso della parte anteriore del naso delle porpore. Il che replicò egli parimente nel suo volumetto delle compositioni de medicamenti, & n'aggiunse anchora, che questo osso del naso delle porpore si chiama fin hoggi nelle spetiarie Blatta bisantia. Dalla cui opinione è la nostra di gran lunga lontana. Primamente perche appresso Serapione, & Auicenna, i cui nocaboli, & i cui medicamenti tanto semplici, quanto compositi(come il medesimo Fuchsio afferma)usurpano i Greci piu moderni,Blattinm bysantium non significa altro,che l'Vaghie odorate scritte da Dioscoride.Oltre à ciò nō ritrouando io fin hora autore alcuno,che scriua ò dica,che l'osso della bocca,ò del naso della porpora(come vuole il Fuchsio)ne manco il guscio che le cuopre, sia in alcū modo odorato,ne che mai l'habbia connumerato tra le cose odorate,ne messo in antidoto veruno;ma benche la cenere dell'abbrusciate sia diseccatiua,spari i denti,leui uia la carne superflua,mondifichi l'ulcere,& le saldi: & per il contrario sia cosa à tutti chiara che appresso à gli Arabi sieno stimate l'Vnghie odorate,le quali chiamano eglino Blatte bysantis, per il buono odore ch'elle spirano, & per hauere elle uirtà,& proprietà,oltre all'hauere del caldo,& del costrettino,à i difetti dello stomaco,del fegato,del cuore,& della madrice;non solamente non si deae accettare l'opinione del Fuchsio,ma ae anchora approuare la scrittura di Nicolao in questo luogo.il quale puo agenolmente essere scorretto & contaminato, si come è in infiniti altri luoghi osseruati dal medesimo Fuchsio. Ma che sia il nero,che gli Arabi,da cui confessano i Greci moderni hauere tolto molte cose,lodano, & celebrano le Vnghie odorate per i malori delle membra sudette, ne fa testimonio Serapione d'autorità di Mesebae, con queste parole. Il conchilio d'India scalda & disecca nel terzo grado: & participa del sottile, & del costrettiuo: & conferisce oltre à ciò per la refragranza del suo odore allo stomaco, al tremore del cuore, al fegato, & alla madrice. Onde facilmente mi riduco à credere, che anchora Attuario non intenda altro per il Blattum bysantium, che le Vnghie odorate Indiane, & non altrimenti l'osso del naso delle porpore, come s'imagina il Fuchsio.Mettonsi adunque i conchilij ouero l'vnghie odorate,non senza gran ragione,& autorità da i Greci piu moderni nella aurea Alessandrina,per esser ella utilissima à tutte le passioni del cuore,& delle viscere:come parimente si mettono nello antidoto,che dalle perle che v'entrano,si chiama diamargaritō; per hauer questo uirtù di ristaurare le forze delle mēbra indebolite, di sanare & risuegliare i tramortiti,& curar le sincopi tanto causate dal cuore, quanto dallo stomaco,di recreare gli afflitti, & i fiacchi per lunghe malattie, & liberar le donne dalle presocagioni della madrice, come fanno aperta fede Attuario, & Nicolao. Le quali tutte cose possono per loro stesse operare le Vnghie odorate, se si considera molto bene le facultà, & le qualità loro. Il che non so però ueder io, ne ritrouare nelle porpore per veruna ragione ne per autorità di fede degna. Et però credo che non senza ragione si possa accusar Nicolao in questo luogo(se però l'errore è suo,& non della scrittura)hauendosi egli imaginato di mettere nell'aurea Alessandrina l'osso del naso delle porpore in cambio dell'vnghie odorate: & tanto piu non hauendo altro osso le porpore ne nel naso ne nella bocca,che il guscio, in cui se ne stanno serrate.Dal che si puo conoscere quanto sia grande l'errore,determinando di cose, che non si trouano. Conoscesi oltra ciò esser falso, che le Blatte bysantis delle spetiarie sieno queste ossa imaginate dal Fuchsio,& da Nicolao, & per la ragione già assegnata, & per esser cosa chiara che le Blatte bysantis del commune uso non sono altro, che le vnghie odorate. Finalmente sieno pure quali si uogliano quelle espositioni sopra Nicolao, in cui si fonda il Fuchsio: imperoche elle non ostano punto alle ragioni & autorità da me assegnate,per essere elle per auentura ò incerte, ò non approuate, & parimente per esser del tutto contrarie alla verità, & alla ragione.Se già non dicesse alcuno contra quello, che intende il Fuchsio, hauer l'autore di quelle espositioni interpretato le parole di Nicolao, & ammonito i lettori, non significare altro appresso Nicolao ὀστοῦν τοῦ μυκτῆρος τῆς πορφύρας che Blattum bazātium,cioè vnghia odorata. Imperoche essendo il testo di Nicolao secondo la traduttione del Fuchsio,per se stesso di tal sorte chiaro,che non ha bisogno di veruna espositione, non faceua ueramente dibisogno che quello espositore ui s'affaticasse sopra,ma ben che s'affaticasse in dichiarare, che in questo luogo era manifesto difetto nella scrittura, & in ammonir i lettori, che in luogo di queste ossa di porpora, vsassero le vnghie odorate: per sapersi per cosa certa da lui essere una fauola, che si ritroui osso di sorte alcuna nel naso ò nella bocca delle porpore. Al che si uede hauer molto bene auertito l'antico interprete di Nicolao: imperoche non ha egli interpretato nell'aurea Alessandrina,ne manco nell'antidoto delle margarite à modo del Fuchsio,ma che ui si debbi mettere le Blatte bysantis,cioè le vnghie odorate. Chiamano i Greci le Vnghie odorate Ὄνυξ: i Latini Conchula Indica,& Vnguis odoratus:gli Arabi Athfar atbeb,ouer Adfar Althaib.

Opinione del Fuchsio reprobata.

Nomi.

Delle Chiocciole. Cap. IX.

LE Chiocciole terrestri sono utili allo stomaco,ne facilmente si corrompono. L'eccellentissime son quelle,che nascono in Sardigna,Libia,Astipalea,Sicilia, & Chio: ottime sono anchora quelle delle alpi di Liguria, chiamate pomatie, cioè coperchiate. Le marine sono stomachali, & facilmente si digeriscono. Quelle de i fiumi hanno abomineuole odore. Quelle,che si ritrouano attaccate alle siepi,& alle macchie,le quali alcuni chiamano sesili conturbano il corpo & lo stomaco,& prouocano il uomito.I gusci di tutte queste brusciati hanno virtù di vlcerare,& di scaldare:mondano la scabbia,le vitiligini,& i denti.Brusciati insieme con la carne,& triti in ce-

nere,& unti con mele, giouano alle debolezze della uista,& mondificano le cicatrici, & le bianchezze de gli occhi,& similmente le macchie della faccia. Le chiocciole peste crude con i suoi gusci, disseccano le enfiagioni dell'hidropisia, impiastrateui suso, ne se ne dispiccano se prima non si disecca tutto l'humore. allegeriscono le infiammagioni delle podagre: & cauano, impiastrate, le spine, ò altre cose, che rimangono fitte nel corpo. Trite, & applicate, prouocano il mestruo. La carne loro trita con incenso,& mirrha, salda le ferite,& massime quelle de nerui. Incorporate peste con aceto, ristagnano il sangue del naso. Cauata la carne delle viue, & massime delle Africane, & inghiottita con aceto, mitiga i dolori dello stomaco. Arrostite le chiocciole con i suoi gusci, & poscia trite,& beuute non molto copiosamente con uino,& con mirrha, acquetano i dolori colici,& della uescica. Quel uiscoso humore, che rimane attaccato all'aco nel passar le terrestri, vngendosene i peli atti à cascare, gli conglutina, & gli ritiene.

CHIOCCIOLE.

Chiocciole, & loro essam.

NOTISSIME à tutta Italia sono le Chiocciole: le quali chi chiama Lumache, chi Bugoni, & chi Buouoli. Et auenga che se ne ritrouino di bianche, di nere, di grosse, di mezane, & di molto picciole, nondimeno hanno tutte vna medesima natura. Et se pure è differenza tra loro, è per rispetto de i luoghi piu opachi, & piu esposti al Sole, oue elle nascono: & similmente dell'herbe, onde si nodriscono. Del che è buon giudice il gusto: imperoche ne sono di quelle, che per il pascere, che fanno dell'assenzo, sono amarissime; & altre puzzano di fango, per esser colte appresso alle paludi. Aggradeuoli, & molto saporite al gusto son quelle, che pascendo il serpollo, il calamento, il pulegio, l'origano, & altre herbe odorifere, diuentano eccellenti. Fra le quali si possono ueramente connumerare quelle poco maggiori de i lupini, che si ricolgono in campagna di Roma, oue si trouano l'autunno attaccate à migliaia à i fusti di certi cardoni tutte in vn mazzo. Furono anticamente le Chiocciole tanto desiderate nelle cene (secondo che riferisce Plinio à LVI. capitoli del IX libro) che furono di quelli, che s'ingegnarono à farne i viuai, mettendouene separatamente di diuerse sorti, per poter meglio sodisfare all'appetito. Imperoche alcune si lodauano per esser grosse, come erano le Illiriche: alcune per esser prolifiche, come le Africane: & altre per essere piu nobili, come le Solitane. S'ingegnarono anchora di trouar il modo d'ingrassarle, dando loro un mangiare fatto con sapa; farro, & altre cose. Quelle, che Dioscoride chiama Pomatie, si ritrouano eccellentissime nelle montagne di Treuto, & similmente ne gli altri luoghi circonuicini. Et si cercano il uerno sotto terra appresso alle siepi, & à gli sterpi della campagna. la onde scalzando la terra coloro, che le cercano, con certi uncini di ferro, le ritrouano serrate tutte in se stesse, con un coperchio, che loro serra tutta la bocca dinanzi, bianco, & duro, come se fusse di gesso. Sono veramente queste cosi serrate senza comparatione alcuna assai piu aggradeuoli al gusto, & piu facili allo stomaco, che quelle che si pigliano aperte, quando pioue alla campagna. Che il uerno si serrino, & s'ascondano appresso alle radici de gli sterpi, è cosa veramente poco saputa in Toscana; quantunque quiui da coloro, che altroue n'hanno imparato l'arte, ui si ritrouino nel medesimo modo. Vagliono le chiocciole oltre à quello che ne scriue Dioscoride, à uarie infirmità del corpo, imperò che cauate fuor del guscio, & cotte nell'orzata leuano i dolori del costato, beuendosene la decottione, & applicando le chiocciole fresche in sul dolore. Cotte lungamente nell'acqua & beuutone il brodo giouano à i dolori di fianco: cotte nell'acqua, & peste si danno utilmente nelli sputi del sangue. Peste insieme

Chiocciole pomatie.

Virtù particolare delle Chiocciole.

sieme col guscio, & beute per sette giorni, ò per noue al piu, con uino dolce, giouano à chi non puo orinare. Dannosi nelle vertigini, & nelle stretture del petto con giouamento, dandosene il primo giorno vna grande, il secondo due, il terzo tre, il quarto due, & il quinto una; ma vogliono esser solamente mezo cotte. Ne manco si gioua à i uertiginosi, che à i mentecatti dandosi loro ogni giorno vna chiocciola cruda pesta con il suo guscio con la sapa, continuando cosi per qualche tēpo, ma bisogna che per questo effetto, sieno le chiocciole delle piu grosse, che si ritrouino: & non succedendo la sanità, riposinsi gl'ammalati tre giorni, & poi ritorninsi gl'ammalati al medesimo medicamento per piu & piu giorni continui. Giouano parimente à i vomiti dandone due peste con il guscio, & incorporate con due vuoua di gallina, tre oncie di uino dolce & quattro d'acqua, ma bisogna prima scaldare il tutto, & dipoi darle à bere. Vagliono parimente ne i morbi del gorgozzule & alla ruuidezza della canna del polmone: quando si cuocono senza lauare, & si beono poi con uino dolce, mangiandosi dalle donne grauide ogni giorno, quando sono uicine al parto, partoriscono poi senza molto trauaglio. Mettonsi vtilmente ne gl'impiastri maturatiui, imperoche non solamente maturano i tinconi & tutte l'altre aposteme, ma li rompono anchora. Trite crude, & impiastrate giouano all'ulcere corrosiue. Quelle che stanno attaccate nelle saline risoluono le scrofole, & il gozzo trite con il guscio, & impiastrateui sopra. Il liquore che distilla dalle chiocciole viue, quando si pungono vale à i difetti dell'ugola onzendonisi con una penna. Pestandosene alquante in un mortaio ben netto insieme con un ouo di gallina, & applicandosi con lana succida ben ligate strette in su la fronte vagliono à gl'impedimenti de gl'occhi. La cenere delle brusciate beuta con mele, seme di lino, & d'ortica sana gli splenetici in pochi giorni. Le chiocciole piccoline trite, & applicate risoluono i tumori delle vnghie. I Gusci di tutte le sorti diligentemente abbrusciati fattone poluere giouano alle putredini, & ulcere delle gengiue. I medesimi ritrouati à caso triti prouocano le pietre delle reni, & parimente l'orina dandosene à bere due dramme con uino bianco, & acqua calda. Le chiocciole delle selue purgate dalla viscosità loro, & cotte nel latte uaccino fresco insieme con sarsara tagliata minuta è uno de gli ottimi cibi, che si possino dare à i phtisici. Trite le chiocciole con intenso, & una chiara d'ouo di gallina giouano mirabilmente alle rotture de i fanciulli impiastrateui sopra, & facendo stare i patienti in letto. La cenere dell'abbrusciate sana qual si uogli vlcera de i piedi, spargendouisi sopra. Brusciate le chiocciole, come n'insegna Galeno all'XI. delle facultà de semplici, insieme con i gusci & meschiate poscia con galla immatura, & pepe sono utili alla disenteria, doue le ulcere delle budella non cominciano anchora à putrefarsi.

Chiocciole scritte da Galeno.

Nel quale vso si prendono quattro parti di chiocciole, due di galla, & una di pepe. & cosi fatto di tutto sottilissima poluere, s'vsa poscia sopra à i cibi, ouero si beue con acqua ò con uino austero. Mà senza meschiarui galla è la cenere loro di molto secca virtù, & partecipa alquanto anchora del caldo contratto nell'abbrusciarsi. Le crude trite insieme co'l guscio, & impiastrate sopra al uentre nelle hidropisi, & sopra l'enfiagioni delle giunture diseccano mirabilmente, quantūque malageuolmente se ne leuino via. Onde bisogna lasciaruele fin tanto, che se ne spicchino da per loro. Il medesimo è da fare nelle enfiagioni causate da percosse: che malageuolmente si risoluono: & nelle contusioni fatte nelle orecchie. Imperoche le diseccano valorosamente, anchora che ui fussero nel profondo humori grossi, & viscosi. Et nel medesimo libro parlando al capitolo della Vipera di diuerse sorti di carne, diceua. La carne delle ghiocciole pesta nel mortaio, & ridotta in linimento, disecca valentemente tutte quelle parti del corpo, doue l'humidità soprabōdi. Oltre à questo quello humore viscoso, che fanno le chiocciole, composto con incenso, ò con aloe, ò con mirrha, ò con tutte queste insieme tanto che s'induri, & facciasi tenace, disecca l'humidità, & la marcia, che distilla dalle orecchie: & applicato alla fronte disecca i flussi, che discendono à gli occhi. Vsanle anchora alcuni peste sottilmente co'l guscio per cauar fuori le spine, & i bronconi fitti nelle membra: & altri per ristagnare i flussi del mestruo. Ma io essendo fuori à i campi, ho usato la carne sola loro trita in vna ferita fatta da una percossa, oue un neruo era ferito: & fu sanata la piaga molto bene senza alcuna infiāmagione del neruo. Et era il ferito un uillano molto zotico, ma mescolai con essa della farina volatile del molino. Scrissero alcuni medici miei maggiori, che per far ciò si debba mescolare la carne delle chiocciole con incenso, & con mirrha. Ma io all'hora non haueua ne l'vno, ne l'altra; percioche era in uilla lontano dalla città. Pnoßeli metter anchora della ragia fritta et ridotta in poluere, ritrouandosi alle mani. Ma volendo hauere assai di quello viscoso humor loro, bisogna pertugiar la carne loro, con uno stile appuntato; & torre di quelle, che son prese di fresco: percioche altrimenti co'l tēpo si diseccano. Le fresche hanno assai di quell'humore, che punte mandano fuori. Il quale s'adopera anchora per incollare i peli cascati dalle palpebre. questo tutto disse Galeno. Vsansi le Chiocciole crude, & cotte, peste co'l guscio, & senza, ne gli empiastri, che maturano, & rompono le posteme. nel che sono veramente efficacissime.

Chiocciole marine.

Le marine in Italia son rade volte vsate: ma ne i luoghi maritimi spesse uolte si mangiano. Le terrestri, che non hanno guscio, le quali propriamente chiamiamo noi in Toscana lumache, hanno una pietra bianca nel capo, la quale (secondo il volgo) uale alle febbri terzane. Ritrouansene di simili assai nelle cantine, & in altri luoghi humidi per le case, le quali sogliono spesso ricorre le donne per lambiccarle con altre loro mascalcie per li lisci. Di queste disse Plinio al VII. capitolo del XXX. libro, esserne copiosa l'Aphrica, & che molto sono utili brusciate alla disenteria, dandone insieme con acacia due cucchiari con uino di mirto, & uino austero.

Chiocciole senza guscio.

Chiamano le Chiocciole i Greci Κοχλίαι: i Latini Cochleæ: gli Arabi Dalzum, & Halzum, li Tedeschi Schnecken: li Spagnoli Caramuyos, & Caracolee: i Francesi Escargotz.

Nomi.

De i Granchi de i fiumi. Cap. X.

LA CENERE dei Granchi de i fiumi brusciati, data tre di à bere alla quātità di due cucchiari insieme con un cucchiaro di radice di gentiana, gioua efficacemente al morso del cane rabbioso. Impastata con mele cotto, mitiga le fissure del sedere, & de i piedi, le bugance, & i cācari. Triti, & beuuti crudi con latte di asina, giouano al morso de i serpēti, de i ragni, che chiamano phalangi, & alle punture de i scorpioni. Cotti, & mangiati con la loro decottione, giouano à i phtisi-

ci, & à chi hauesse beuuto il lepre marino. Messi tritti con basilico sopra à gli scorpioni, gli ammazano. Tutto questo fanno anchora i marini, ma con assai minore successo.

GRANCHIO DE I FIUMI.

Granchi & loro essam.
Errore di molti medici.

SONO in manifesto errore coloro, che si pensano, che i Granchi scritti da Dioscoride, & da Galeno, sieno quelli, che uolgarmente per tutta Italia si dimandano Gambari. Imperoche carcinos in Greco (come scriue Dioscoride in questo capitolo) non significa il gambaro, il quale chiamano i Greci astacos; ma quello di ritonda figura, & senza coda, che noi chiamiamo propriamente in Toscana Granchio: & à Vinegia, doue ne uiene de marini una infinità, quando hanno mutato il guscio si chiamano Mollecche. della cui spetie sono anchora quelli che chiamano Macinette, se ben non hanno così gobba la schiena. Il che chiarissimamente dimostra Aristotele al II. cap. del IIII. lib. della historia de gli animali, quando dice. Cancer solus ex crustaceis non regitur cauda, & corpus cum quidem locustis squilisque

30

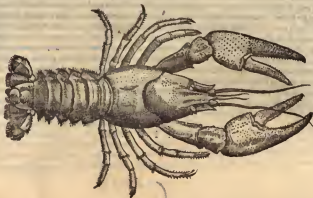
GRANCHIO MARINO.

longum

longum sit, cancris verò rotundum est. Astaco chiama poscia Oppiano particolarmente il gambaro di mare, il quale a Roma, & in altri luoghi si chiama Leone: & a Vinegia, riserbando anchora la forza del Greco, si chiama Astase: & questo medesimo è chiamato Gambaro da Theadoro interprete d'Aristotele, per essere nelle fattezze sue simile al gãbaro uolgare, quantunque sia egli piu grande. Ma per quanto io ho potuto conietturare, Astaco appresso Aristotele è proprio quel gambaro grossissimo di mare, il qual chiamano a Vinegia astase, & a Roma leone. Imperoche poco di sotto, subito che hebbe trattato de gli animali crustacei, pare ueramente, che egli descriua i gambari d'acqua dolce dopo a i granchi, quando dice. Genus item aliud est, quod quidem paruum est veluti cancri, facie uerò astacis simile. Le quali parole arguiscono manifestamente, che i gambari communi non habbiano nome proprio appresso a i Greci, si come non l'hanno parimente alcune spetie di granchiolini, come fa testimonio il medesimo Aristotele, quando dice. Cæteri, mi-

10

ASTACO.

30

nutiores, & nullis pene nominibus annotati. Onde ho io piu & piu uolte pensato, che i gambari sieno quelli che chiama Galeno gammarides, togliendone il uocabolo da i Latini, con cui lungo tempo praticò in Roma, per non ritrouarsi appreßo a i Greci. Et però diceua egli al III. libro delle facultà de gli alimenti. Astaci paguri, cancri, lacusta, carides, gammarides, & id genus alia tenui testa concluduntur. Et tanto piu ho io ardire d'affermare cio, quanto veggio non ritrouarsi, ch'io sappia, questo uocabolo gammarides fatto Greco da Galeno, ne preßo Aristotele, ne presso alcu-

40

GAMBARO.

 noaltro,

ne altro. Dalle quali parole anchora è cosa chiarissima esser grandissima differenza da i gambari à i granchi. Et però errano quei medici, che per i Granchi à i morsi rabbiosi, & a gli hettici usano di dare i Gambari: percioche non de i gambari, ma de i granchi intesero Dioscoride, & Galeno, ilquale all'XI. delle facultà de semplici, così lungamente ne scrisse, dicendo. La cenere de i Granchi de i fiumi, come che ella sia così diseccatiua, come è quella delle chiocciole; nondimeno ha mirabile proprietà in coloro, che son morsi da i cani rabbiosi: il cui effetto si uede in essa sola. quantunque composta con incenso, & gentiana sia poscia molto piu efficace. Nella cui compositione si toglie una parte d'incenso, cinque di gentiana, & dieci di cenere di granchi. Ma ueramente non l'ho io mai usata altrimenti, che l'usaua Eschrione empirico compatriota & precettor mio, uecchio & peritissimo ne medicamenti. Haueua egli per far questo una padella di rubicondo rame, nella quale messi sopra al fuoco i Granchi uiui, ue gli arrostiua, fino che si potessero ridurre in sottilissima poluere, della quale sempre teneua in casa di preparata: & la faceua dapoi al nascere della canicola, essendo il Sole in leone à diciotto dì della luna: & così la daua poscia à bere à coloro, che erano stati morsi da cani rabbiosi, irrorata con acqua alla misura d'un gran cucchiaro quaranta dì continui. Ma se da principio non gli ueniuano i morduti in cura, ne daua loro due gran cucchiari al dì nel medesimo modo; applicando alla piaga un cerotto fatto d'una libra di pece, d'un sestario Italiano di fortissimo aceto, & di tre oncie di opopanaco. Et tutto che non fussero tali cose da recitare in questo luogo; nondimeno ce n'ho uoluto far mentione, per essermi io grandemente confidato in questo medicamento: percioche niuno mai n'è morto di coloro, che l'hanno usato. questo tutto disse Galeno. Spetie di gambari sono le Locuste, e le Squille, quantunque non habbiano le branche. & similmente spetie di granchi sono i paguri volgarmente chiamati Granciporri, & le Granceuole. Le pietre, che si ritrouano nella testa de i gambari, usano i moderni medici à prouocare le pietre delle reni, dandole à bere in poluere, ouunque sia dibisogno. Sono alcuni, che in questo caso le commendano maggiormente prima abbrusciate, & dipoi fatte in poluere, & massimamente dandosi dipoi a bere con succhio di petrosello. Altri le commendano per le debolezze del cuore: ma io però non ho di ciò certezza neruna. Trite le medesime con tartaro uagliono alle ulcere del membro uirile. Dannosi anchor utilmente con carbone di Tilia à coloro, che cascando si fanno male, & ancho per dissoluere il sangue appreso dentro al corpo, & con la poluere delle medesime si fermano fregandosene i denti, & si fanno bianchi. Ma i Granchi, simili alle macinette di mare, nascono per tutta Toscana ne i fiumi, & ne i fossati dell'acqua dolce, come in Lombardia nascono i gambari. Et

Granchi scritti da Galeno.

Pietre di gambari, & loro virtù.

SCHILLE.

di questi, dico, intesero Eschrione, Galeno, & Dioscoride, & non de gambari: per ritrouarsene non meno abondante la Grecia, che la Toscana; doue preparauano d'essi l'antidoto contra al morso de cani rabbiosi. Il guscio de i Granchi fluuiatili secco & trito in poluere, & beuuto con uino dolce caccia commodamente fuore le pietre delle reni. I Granchi tutti interi abbrusciati & pesti, & dipoi incorporati con mele risoluono le scrofole impiastratiui sopra, & con la medesima poluere si saldano anchora le fistole del sedere, & l'ulcere delle calcagna applicatiui incorporati con olio. Fattone fumo alla natura delle donne tirano la creatura già morta fuor del corpo. Vagliono i medesimi triti crudi, & impiastrati utilmente à i tumori delle mammelle, immo che ui risoluono le durezze, & ui diseccano il latte. Scriuono alcuni, che pestandosi dieci granchi tanto marini, quanto fluuiatili con uno manipolo di Basilico, & mettendosi in un luogo, doue sieno Scorpioni, tutti ui concorrono. Altri dicono, che particolarmente i fluuiatili cacciano uia i bruchi de gl'horti perforandosi con chiodi di legno, & mettendosi in piu luoghi fra gl'herbaggi. Ma non sono in minore errore quelli, che per chiaro si persuadono,

Virtù de i granchi de i fiumi.

Errore di alcuni.

che sieno

che sieno i Cancelli scritti da Aristotele, da Galeno, da Eliano, & da Plinio questi Gambarelli piccolini di mare, li quali hanno la coda, & i piedi à modo di gambari; quantunque non habbiano le branche da prendere. Imperoche questi sono particolarmente chiamati da Aristotele Squille picciole. il qual nome gli dura per tutto intorno alle riue dell'Adriatico, doue chiamano particolarmente quella spetie di Gambarelli bianchi, dopo al cuocere, Schille; quantunque in molti luoghi di Spagna vniuersalmente tutti i Gambarelli, & massimamente in Biscaia chiamino Squille. Del che ne fa aperto testimonio Aristotele all'VIII. capo del IIII. libro delle parti de gli animali, così dicendo. Le squille sono differenti da tutte le sorti de i granchi, per hauer elle la coda: & da tutti gli altri, che son vestiti di crosta, per non hauer elle le branche da prendere. Dal che si conosce euidentemente, che sotto le spetie de i granci intende Aristotele tutti quelli, che non hanno la coda, come sono le maie chiamate Grancevole, i paguri chiamati Granciporri, le Marinette, i Granchi de i fiumi, & similmente i Cancelli. Ne per altra cagione dissi io esser chiamati i Gambarelli squille picciole, se non per auisar altrui, che se ne ritrouano di maggiori. Il che ne descriue Aristotele al secondo capo del quarto libro dell'historia de gli animali, così dicendo. Contengonsi nelle tre sorti delle Squille le gobbe, le crangine, & quelle picciole, che mai non diuentano maggiori. Il che ne fa infallibile argumento, che per le squille picciole intendesse Aristotele assolutamente de i Gambarelli, per esser cosa chiara, che non diuentano mai maggiori di quel, che gli veggiamo nelle pescarie. Hanno la coda, come i gambari, & non hanno le branche da prendere. Le squille quantunque sieno ne i cibi alquanto durette da digerire, nondimeno giouano alla nausea, & al difetto dell'appetito. Le medesime trite, & beute con aceto cacciano i uermini del corpo, & hanno proprietà di far le donne prolifiche, che ne mangiano spesso. Scriuono alcuni, che portandosi vn'Agata in un anello, nella quale sia scolpita una squilla, non puo essere trafitto da gli Scorpioni, se però tanto à i segnacoli creder si deue. Il Rondoletio, anchora che nell'historia de pesci si sia dottamente affaticato, vuole che il Paguro, che noi chiamiamo Granciporro, sia la Maia così chiamata da Aristotele, ma facilmente potrà conoscere questo errore, ciascuno, che leggerà l'historia del Paguro appresso Eliano. Gli schiaui, che habitano nel Carso, a i lidi del quale batte il mare Adriatico, serbano anchora del Granciporro il proprio nome, imperò che altrimenti non lo chiamano, che Paguro, il quale morendo nella sua cauerna, come scriue Nicandro, genera di se stesso putrefacendosi non poca quantità di scorpioni. Quali poscia, & come fatti sieno i Cancelli, il qual nome altro non rilieua, che granchi piccolini, lo dichiarò Galeno al terzo libro delle facultà de gli alimenti, così dicendo. Gli Cancelli sono piccioli animali di colore, che nel giallo rosseggia, simili ai granchi piccolini. Dal che si puo ragioneuolmente affermare, che sieno anchor essi spetie di granchi. Portansi i Cancelli con minutaglia del pesce marino, & ritrouansi uiuere in due modi, & hauer doppia natura, come riferisce Aristotele al quarto capo, & libro dell'historia de gli animali, con queste parole. Quello che chiamano Cancello, si puo ueramente chiamare compagno commune tanto de i

Gambarelli, Squille, & loro

Virtù delle Squille.

Errore del Rondoletio.

Cancelli, & loro essam.

GRANCEVOLA.

pesci

GRANCIPORO.

CANCELLI.

pesci crustacei; quanto testacei. Imperoche quantunque di sua natura egli sia simile alle locuste, & che nasca da per se; nondimeno per entrar poi ne gusci de i testacei, doue fa poscia sempre la sua uita, diuenta però simile à i testacei. Dal che si vede essere il cancello animale di dubbioso genere per esser egli commune ad amendue i generi predetti. Egli è di forma 10

forma (dicendolo alla schietta) simile à i ragni; eccetto che nelle parti sotto il capo, & sotto il petto è egli molto piu ampio. Ha in testa due piccioli cornetti rossi & sottili: sotto i quali sono gli occhi assai grandi: i quali mai non si ritirano in dietro, come sono quelli de granchi, ma sempre stanno sporti in fuori. Sotto gli occhi è la bocca, tutta circondata da alcune barbette come capelli. Ha due branche sfesse & biforcate, con cui s'imbocca: & da ogni parte ha tre piedi; quantunque il terzo sia assai piu picciolo. La parte del corpo inferiore è tutta tenera & molle, & aprendosi gialleggia. Et uedesi un meato, che ua dalla bocca allo stomaco, ma non ui se ne discerne alcuno altro, per cui egli si purghi. Le branche, i piedi, e'l petto son duri, ma nõ però tanto quanto quelli de i granchi. Non è ligato co'l guscio, in cui si ripara, come sono le buccine, et le porpore, ma ui sta dentro libero & espedito. Piu lũghi sono quelli che habitano ne gusci delle turbini, che q̃lli che stanno nelle neriti: imperoche questi sono d'altra spetie, ma nel resto non troppo dissimili. Hanno però la brancha destra minore della sinistra: sopra la quale sogliono sempre caminare. questo tutto disse Aristotele. Et però ben diceua Eliano scriuendone al XIX. capo del XIII. libro de l'historia de gli animali, che nascono i Cancelli nudi, & fuor de i gusci delle conche: quantunque poscia s'eleggano quelli per habitargli dentro. Imperoche ritrouando alcuni piccioli gusci uacui di porpore, & di buccine, entrano primamente in quelli: ma poscia che cresciuti sono in maggior grandezza che non è la capacità dell'habitatione, entrano in altri, come in casa maggiore: ne in cotali lungamente si ricouerano, ma si uanno mutando di molti in molti piu l'un dell'altro capaci fino à tanto che ritrouatone di molto maggiori se ne godano, come di gran casa. Il perche spesse uolte contendono insieme di cotali spoglie con lunga battaglia, fin tanto che i piu ualorosi restano al possesso. Questo tutto disse Eliano. Il che parimente disse Plinio à XXXI. & XLII. capi del IX. lib. Il che ne dimostra sensatamente, che molto diuersi sieno i cancelli da i gambarelli chiamati propriamente Squille, & i gambari da i granchi. Chiamano i Greci il Granchio Καρκῖνος; *i Latini Cancer: gli Arabi Sartam, & Sarthan: li Spagnuoli Cangreio: i Francesi Cancres.* Nomi.

Dello Scorpione terrestre. Cap. XL.

LO Scorpione terrestre è rimedio alla puntura fatta da se stesso, trito crudo, & applicatoui sopra. Mangiasi parimente per questo anchora arrostito.

SCORPIONE TERRESTRE.

GLI Scorpioni sono conosciuti animali in Italia: imperoche in ogni casa, & nelle camere, & nelle cantine, & in ogni altro luogo se ne ritrouano: tanto sono gli huomini sottoposti à pericoli della uita. Et come che in Italia non sieno cosi uelenosi, & cosi maligni, come sono in molte altre regioni piu sotto al mezo giorno, nondimeno ho uisto io alcuni, che sono stati in Toscana trafitti da loro patire molto fastidiosi accidenti, & quasi ridursi appresso alla morte. Nelle regioni frigide sono assai mãco maligni. Et imperò in su'l Trentino, se ben trafiggono, non nuocono. quantunque quiui fermamente s'affermi per cosa uera accader questo per ispetiale gratia concessa da Dio per prece di san Vigilio Vescouo, padrone & principale auocato di quel Vescouado. Il che disse Aristotele al XXIX. cap. dell'ottauo libro dell'historia de gli animali accadere in Pharo, & in altri luoghi. & soggiungendo poi, che in molti altri luoghi, & massimamente in Scithia sono uelenosissimi, & mortali, non solamente à gli huomini, che da loro sono trafitti; ma à tutti gli animali brutti fino à i porci: i quali però non temono qual si uoglia altro morso ò puntura d'animale uelenoso. Sono gli Scorpioni (secondo l'historia di Plinio, d'Auicenna, d'Alberto, d'Eliano, & d'altri anchora) di noue sorti, distinti per diuersi colori; cioè, cedrini, rossi, cenericci, ferruginei, uerdi, gialli, con nera coda, uinosi, bianchi, & fumosi. De i uerdi oltre à i neri, & di quelli che sono ferruginosi, copia infinita n'ho ueduta io nel contado di Arco, poco lontano dal fiume della Sarca, in un certo picciolo boschetto di quercie appresso al romitorio di san Polo, doue in breuissimo tempo sotto à i sassi ne di canicolari ne cogliemmo il uomito di quel luogo, & io piu di mille & cinquecento, tutti ben grossi & ben pieni. Tra i quali assai ne ritrouammo di femine, che haueuano i piccolini bianchi come pidocchi, sotto al corpo per ordine appresso ad ogni gamba uno. questi caminando le madri si portauano per tutto dietro. Et imperò ben diceua Aristotele

Scorpioni terrestri, & loro esla.

Scorpioni, & loro spetie.

nel v. della historia de gli animali à capi xxvi. che gli Scorpioni terrestri parturiscono i lor figliuoli d'voua, couandole fino che nascono: ma sono poscia ammazzati, & discacciati da quelli per essere in gran numero: percioche il piu delle volte ne partoriscono vndici. Dice Plinio, che assai piu nuoce alle donne la puntura de gli Scorpioni, che a gli huomini, & massime alle vergini: alle quali vuole che sia del tutto mortifera la puntura de gli Scorpioni. Quelli, che hanno sette nodi nella coda, sono assai piu velenosi, che quelli, che n'hanno sei. Scrissero oltre à ciò alcuni ritrouarsene con l'ali, & che spesso volando sono portati da i venti dall'vna regione all'altra, come si legge in Strabone al decimo quinto libro. Il che non mi par cosa difficile à credere, vedendo noi il simile nelle formiche: imperoche in queste si vede vna quasi tal diuersità di colori. & tanto piu, che in Castiglia di Spagna si ritrouano arando ne i campi spessi cespugli di terra, tutti pieni d'infiniti scorpioni; come in Italia si ritrouano le formiche ne suoi formicai. Di qua da gli Ethiopi (diceua Plinio) è vna grande regione rimasa inhabitata per la moltitudine de gli Scorpioni, che vi nascono. Et di piu dice pur egli (come di sopra scriuendo noi de Granchi fu detto) che legando dieci granchi con un manipolo di basilico, & mettendogli poscia doue sieno assai Scorpioni, tutti ui si congregano appresso. Il che non si conuiene à quello che di sopra disse Dioscoride nel capitolo de granchi: imperoche dice egli, che pesti i granchi con basilico, & messi sopra à gli Scorpioni, gli ammazzano. Dicesi, che le vespe, le api, & i calabroni non pungono alcuno, che sia stato trafitto da gli Scorpioni. Et al x. cap. del xxv. libro disse Plinio, che toccandosi con l'elleboro bianco gli Scorpioni, che son morti, resuscitano. Vsano alcuni medici la cenere de gli Scorpioni brusciati uiui per coloro, che per oppilatione di ronelle, ò di pietra nella uescica, non possono orinare. Al che lodò Mesue il loro olio, che si tiene fatto nelle spetiarie, unto alle reni, & al petinecchio: & Auicenna lo commendò ne i dolori delle orecchie. Io ho bene esperimentato questo, che un olio, il quale so io, nel quale entra grandissima quantità di Scorpioni, ungendone solamente il cuore, & i polsi di tutto il corpo, libera da ogni sorte di ueleno tolto per bocca, che sia corrosiuo: & similmente da tutti i ueleni, che lasciano con i morsi loro gli aspidi, & ogni animale uelenoso. Come buon testimonio ne fanno coloro, che essendo stati prima unti da i sacerdoti d'olio santo, sono stati poscia liberati co'l mio. Del quale nella peste ho ritrouato miracolosi effetti, & massime nel preseruarsi: & similmente nelle petecchie, ne i uermini de i fanciulli, & in tutti in dolori intrinsechi del corpo, & spetialmente matricali: nel che è efficacissimo rimedio. Di questo adunque daremo lo descrittione, & parimente il debito modo di farlo nel sesto libro, quando parlaremo della cura vniuersale di tutti i ueleni. Chiamano i Greci lo Scorpione terrestre Σκορπίος χερσαῖος, i Latini Scorpio: & Scorpius: gli Arabi Hacrab, ouero Hacharab: li Spagnoli Alacran.

Scorpioni con l'ali.

Virtù delli Scorpioni, & dell'olio fatto con essi.

Nomi.

Dello Scorpione marino. Cap. XII.

Il fiele del marino Scorpione è utile alle suffusioni, albugini, & debilità de gli occhi.

SCORPIONE MARINO.

Scorpione marino, & sua esa.

Hannosi creduto alcuni, che lo Scorpione marino, & quel pesce, che chiamano Scorpena, sieno una cosa medesima. Ma conoscerà ciascuno esser questi pesci tra se differenti, chi uorrà in ciò credere à Plinio, & parimente à Atheneo: Imperò che l'uno & l'altro gli distinsero. Hanno amendue nella schena una spina cosi uelenosa, che trafiggendo con essa i pescatori, tanto gl'affligge & tormenta, che alle uolse si muoiono, non facendoui i debiti medicamenti. Il cui effetto per esser simile alle punture de gli scorpioni, ha fatto credere à molti, che sia la scorpena, & lo scorpione una cosa

cosa medesima. Ma lo scorpione ha di piu altre spine nel capo, le quali non sono manco uelenose di quelle della schena. Ma per quanto io posso credere, sono lo scorpione & la scorpena pesci d'un medesimo genere, ma differenti però di spetie, & di forma. Imperoche lo scorpione è pesce, che non stà se non in alto mare, molto maggiore della scorpena, di modo che se ne troua alle volte di quello, che pesa fino à otto & noue libre. Et la Scorpena è un pesce, che stà per la piu parte intorno à i lidi del mare, molto veramente minore dello scorpione. Oltre à ciò lo scorpione rosseggia quasi per tutto il corpo: ha due corna in su'l capo mollicchiose: & denti molto appuntati, quantunque minuti. Ha appo ciò le alette, con cui nuota, spinose, & spinoso parimente il dorso, con le cui spine ferisce i pescatori. Chiamano questo pesce alcuni, pesce cappone, per hauer egli la polpa molto bianca; come che nelle maremme di Toscana in piu luoghi lo chiamino Cerna. Ma la Scorpena, che riserba per tutto il suo nome, non ha denti cosi appuntati. Il dorso ha bene ella spinoso come lo scorpione, ma di spine piu dure, & piu lunghe. Nel resto poi delle alette non ha spina alcuna, se non appresso alle orecchie, doue ha due

SCORPENA.

spine assai lunghe, & alcune intorno alla testa: è neregna di colore con alquanto del verdeggiante. dal che manifestamente si conosce la differenza. Sono però alcuni, che chiamano ambidue questi pesci indifferentemente Scorpena, per somigliarsi insi me nella forma, & parimente nel colore, nella sustanza, & nel sapore della carne. Il vino in cui sia morto dentro lo scorpione marino, beuuto gioua à i dolori del fegato. & la medesima virtù scriuono esser alcuni nella pietra che ha egli nel capo, dandosene à bere il peso d'uno obolo. E cosa certa che il suo fiele messo con lana nella natura delle donne prouoca loro i mestrui, & messo nelli colliri delli occhi ne leua via le suffusioni, quando vi cominciano à venire & parimente le macole bianche. La cenere di tre picciole Scorpene abbrusciate caccia beuta le pietre delle reni. Chiamano lo Scorpione marino i Greci Σκορπίος θαλάσσιος: i Latini Scorpio marinus.

Virtù dello Scorpione marino.

Nomi.

Del Drago marino. Cap. XIII.

EL Drago marino rimedio alle punture della sua istessa spina, & aperto, & tagliato, & poscia applicatoui sopra.

VARIE veramente sono l'opinioni de gli authori intorno all'historia del Drago marino. imperoche secondo che scriue Alberto, è il Drago marino vna gran bestia di forma di serpente: ma non ha però altre ale, che quelle di cui à modo de gli altri pesci si serue per nuotare: nel che per la grandezza delle sue forze è uelocissimo, di modo che in breuissimo tempo scorre per lunghissimi spatij di mare. E' in oltre bestia uelenosa, tal che mordendo gli altri pesci gli ammazza, & cosi ogni altra sorte d'animali. Dicono, che se vien preso da pescatori, come si vede tirato in secco, subito caua una fossa nella rena per nascondersi. Questo tutto del Drago marino scrisse Alberto. Ilquale se ben (come io credo) trascriue da Aristotele, & da Plinio; vi aggiugne però del suo pur assai, al che se si possa prestar fede, ò nò, non so io per hora determinare. Percioche appresso d'Aristotele, questo animale non è cosi marauiglioso, ne manco lo chiama egli Drago, ma serpente, & come si legge al XXXVII. capo del IX. libro dell'historia de gli animali in queste parole. Il serpente marino è tanto nel capo, quanto nel colore simile al congro; ma piu scuro, & piu feroce. Questo se essendo preso si lascia andare, caua subito col muso come vn succhiello, vn pertugio nella rena, fin che tutto vi s'asconde. Impe-

Drago marino, & sua essam.

DRAGO MARINO.

roche ha egli il muso piu appuntato che le serpi terrestri. Et al XIIII. capo del II libro della medesima historia, diceua. Sono anchora nel mare serpenti simili à i terrestri; se non che questi hanno il capo come il congro. Sono veramente di diuerse spetie; & di diuersi colori. & è cosa certa che non nascono in alto mare. Ma scriuendo poi del Drago marino al XII. capo dell'VIII. libro della historia de gli animali. Il Drago marino diceua è vn pesce, che se ne sta non lontano da i lidi del mare, come il Dentale, lo Scarobeo, la Cernua, il Cessalo, la Triglia, il Tordo, il Gobio, & molti de gl'altri con tutti i sassatili. Scrissene anchora Plinio al VII. capo del XXXII. libro con queste parole. Oltre alle predette Chiocciole vi sono le ritonde per l'uso dell'olio, & de pesci vi sono il Cocomero, il Cinopo, il Gambaro, il Cinosdesia, & il Drago, ilquale chiamano alcuni Dragoncello, ma è simile al Graculo con le spine drieto alle orecchie, che riguardano verso la coda. alquale non poco mi pare che corrisponda quello, che i pescatori intorno Venetia, Aquileia, & Triesti chiamano pesce Ragno, & i Toscani Trascina. Imperò che questo ha le spine nelle branchie delle orecchie riuolte verso la coda, & hanno anchor nella schena dell'altre cosi maligne, & velenose, che se coloro, che sono trafitti da esse nõn si curano diligentemente, ò che patiscono crudelissimo dolore, ò che vi lasciano la vita. Et però mi pare, che appresso Plinio sia il Drago, il quale chiamò egli parimente pesce Ragno al XLVIII. capo del nono libro, così dicendo.

SERPENTE MARINO.

E' ve-

E' veramente il Ragno un pestifero animale per la malignità delle spine, che ha nella schena, & tanto più mi riduco à credere cio, vedendo io, che egli all'ultimo capo del XXXII. libro connumera non meno il Ragno tra i pesci littorali, & più particolari del mare, che facci Aristotile il Drago. Ma è d'auertire che il medesimo Plinio al XXVII. capo del nono libro chiama il serpente marino, del quale habbiamo detto di sopra d'autorità d'Aristotile, parimente Drago, confondendo non senza errore l'historia dell'uno, & dell'altro così dicendo. Il Drago marino preso, & lasciato uiuo sopra la rena, subito ui caua col rostro una fossa: il che disse Aristotile del serpente marino, & non del Drago, dal che è manifesto l'errore di Plinio, & che egli assai negligentemente leggesse questo luogo in Aristotile, oueramente che non lo intendesse. Ne però potrà alcuno scusare l'errore di Plinio, dicendo, che anchora il Drago marino fa il medesimo cauando nella rena con il rostro, imperò che non hauendo egli rostro ueruno, anzi più presto il mostaccio tondo, che appuntato (come ben disse il dottissimo Medico Hippolito Saluiano nella sua diuinissima opera de pesci) non è ragione che possa egli scauar la rena, & farui dentro una fossa. Et però io non sottoscriuerò così facilmente al dottissimo Rondoletio, però che non auertendo, ne conoscendo questo errore manifesto di Plinio dicena. Quel che del Drago marino scrisse Plinio, appresso al quale il Ragno è il Drago, lo puo uedere ciascuno, che si diletterà di uedere pescare, imperò che uederà, che il Ragno sempre si ua rotolando sopra la rena: ma parmi (s'io non m'inganno) che altra cosa sia appresso di Plinio, che il Drago caui subitamente, & con molta prestezza una fossa nella rena, & altro appresso al Rondoletio, che solamente ui si riuolti sopra, come fanno tutti gli altri pesci, che si gittano uiui della rete in sul lido dai Pescatori. Il perche non senza ingiuria ne riprende egli, se ben non ne nomina dicendo essere poco considerata l'opinione di colui, che scrisse commentary sopra Dioscoride, scriuendo egli, che il Drago marino di Plinio, & quello di Dioscoride non erano una cosa medesima. Onde per non entrare in contentioni lasciarò la uendetta di questa ingiuria à coloro, i quali come più periti, & dotti conosceranno la manifesta negligenza del Rondoletio (se ben è egli dottissimo) in essaminare in questo luogo la lettione di Plinio. Io non ueggio in uerità, come possa il Rondoletio fare, che il Drago scritto da Pli. al XXVII. capo del IX. libro non sia differente dal Drago di Dioscoride, essendo cosa più chiara del Sole, che Plinio iui altro non descriue, che il serpente marino scritto da Aristotile. L'imagine del quale (ch'io sappi) non è stata data in luce se non primamente dal sudetto eccellentissimo Saluiano nel suo bellissimo uolume de i Pesci, dalla quale noi habbiamo ritratta la nostra qui disegnata. Chiamano il Drago marino i Greci Δράκων θαλάσσιος: i Latini Draco marinus.

Errore di Plinio & del Rondoletio.

Nomi.

Della Scolopendra marina. Cap. XIIII.

LA SCOLOPENDRA marina cotta nell'olio, & fattone vntione, fa cascare i peli: & toccata con mano, causa prurito.

SCOLOPENDRA.

ELA Scolopendra marina uno animaletto, non grande, della quale scrisse Aristotile al XIIII. capo del II. libro con queste parole. Le Scolopendre marine sono simili alle terrestri, è poco minori. Nascono in luoghi sassosi, più rosse di colore, & superano le terrestri di gambe, le quali hanno però più sottili, & generansi in alto mare, come i Serpenti. Alle quali non poco si rassomigliano le Scolopendre dipinte nel suo libro de pesci dal Rondoletio, & da noi trasportate indi in questo luogo, sottili come uermini terrestri, & con gran numero di sottilissime gambe da amendue i lati. Ma molto più differente da queste è la Scolopendra portata da Costantinopoli, che mi donò il Clarissimo Signor Angerio de Busbeck Ambasciadore appresso al gran Turco per l'Imperadore Ferdinando primo. La quale io mi persuado esser la uera marina Scolopendra, & però ho uoluto darne quì la uera imagine, accioche ciascun'altro ui possi far sopra il suo giudicio. Aristotile al XXVII. capo del IX. libro dell'historia de gli animali scriue della Scolopendra marina queste parole. Quella che si chiama Centipeda (cioè Scolopendra) come ha inghiottito l'hamo uomita fuore le sue interiora, & non le ripiglia dentro, fin tanto che non ha uomitato l'hamo. il che scriue parimente Plinio à XLVI. capi del IX. libro. Ma che ciò si possa fare da così picciolo animale, il qual dipinge per la Scolopendra il Rondoletio, à me ueramente non pare cosa credibile, hauendo egli la bocca tanto stretta, & piccolina, che non è ueruna ragione, che conceda, che possa egli inghiottire un'hamo, quanto si uogli piccolino. Il perche mi riduco finalmente à credere, che la Scolopendra portatane da Costantinopoli, di cui è quì la figura, sia la legitima, & la uera. del che fa tanta manifesta credenza la forma del suo corpo, che si potrà ben credere, che siano senza giuditio coloro, che altrimenti si daranno ad intendere. Chiamano i Greci la Scolopendra marina Σκολόπενδρα θαλαττία: i Latini Scolopendra marina.

Scolopendra marina, & sua historia.

Scolopendra marina Costantinopolitana.

Nomi.

SCOLOPENDRA MARINA DEL RONDOLETIO.

Della Torpedine pesce. Cap. XV.

LA TORPEDINE marina mitiga i uecchi, & lunghi dolori di testa, applicataui suso: & mitiga parimente ogni altro estremo cruciato del corpo. Messa in su'l sedere, ritorna dentro il budello, quando esce fuori.

TORPEDINE.

Torpedine, & sua essam.

Fattezze della Torpedine.

CONNUMERASI *la Torpedine nelle spetie de i pesci piatti, & cartilaginosi, come sono le raie, le pastinache, & altri simili. La forma del suo corpo, leuatone la coda, resta tonda. il capo ha cosi contratto fra le spalle, che non ne appare di fuori uestigio alcuno. Ha nondimeno gl'occhi dinanzi nella parte di sopra, ma piccoli, & poco di là due forami inarcati, i quali sempre stanno aperti. Ha la bocca dalla parte di sotto non grande con denti assai minuti, non ha lingua, & sopra alla bocca in luogo di naso ha due buchi, & ha nella medesima parte (come scriue Aristotile al* XIII. *capo del* II. *libro dell'historia de gl'animali) cinque branchie, ma piccoline, & inarcate, & ha il culo con il suo pertugio nella piu bassa parte del corpo, à punto, doue nasce la coda, la quale ha corta, & carnosa, che finisce in assai larga penna: & ha anchora due penne nel dorso della medema coda, delle quali la prima è la maggiore, come ha anchora appresso al nascimento della coda, piu larghe, & inarcate, delle quali solamente scrisse pur egli senza dire dell'altre parti cosa veruna al* XIIII. *capo del* IIII. *libro delle parti de gl'animali. Ma non mi pare, che in questo luogo scriuesse egli bene della coda della Torpedine, scriuendo egli, che la Torpedine non ha manco la coda spinosa, che la Pastinaca, le Raie, & il resto de i pesci piatti. Il corpo della Torpedine è ricoperto da una liscia & assai molle cotica, & è bianca di sotto, & di sopra rossiccia di colore, quasi come di uino. La schena non hanno tutte à vn modo, imperò che in alcune ui si uede cinque macchie tonde quasi come occhi, onde appresso à i Romani si chiamano Occhiatelle, in alcune altre si veggono le medesime macchie, ma non però come nell'altre, per essere elle dipinte à cerchi di diuersi colori con una macchia tonda in mezo, la qual è simile alla pupilla de gl'occhi: in alcune queste macchie non si veggono, ma sono però minutamente per tutto il dosso macchiate, & in alcune altre non è macchia veruna, ma hanno il dosso solamente rosseggiante. Ma benche per le note sudette paia, che le Torpedini sieno di diuerse spetie, hanno però tutte virtù di stupefare le membra. La Torpedine non partorisce vuoua, ma uiuo animale, hauendo però prima genera-*

to

to l'vuona dentro al corpo, come fanno tutti gl'altri pesci cartilaginei, & piatti, & è di tal sorte fruttifera, che scriue Aristotile esser stata ueduta vna torpedine grande pregna, la quale ne haueua fino à ottanta nel corpo. E questo pesce di tale, & tanta forza, & potestà, che essendo preso nelle reti, auanti che i pescatori lo tocchino con mano, gli stupidisce & loro addormenta le mani, & le braccia: & similmente preso con l'hamo, passando la forza della proprietà sua per le setole della corda, & per il duro legno della bachetta, penetra alla mano del pescatore, & subito l'addormenta. Et però diceua Galeno al VI libro de luoghi affetti. Tanta potenza di stupefare è nella Torpedine, che essendo con la foscina tocca dal pescatore, passando la qualità per l'hasta fino alla mano, subito l'addormenta, & stupidisce. Il che replicò poscia Plinio al primo capo del XXXII. libro, così dicendo. La torpedine (quantunque tocca dalla lunga con uerga, ò con hasta) fa addormentare ogni ualido braccio, & ogni velocissimo piede. Et al XLII. capo del IX. libro diceua. Conosce la Torpedine la forza, & proprietà sua: imperoche ella non dormendo punto s'asconde nel limo: la onde facendo stupidi, & immobili i pesci, che se gli accostano, gli piglia, & se gli mangia. Il che prima di lui haueua scritto Aristotele al XXXVII. capo del IX. libro dell'historia de gli animali, così dicendo. La Torpedine fa diuentare stupidi tutti i pesci, che ella desidera di mangiare, imperoche restando eglino stupidi, & quasi immobili, li piglia, & se li mangia. Ascondesi ella nella rena, & nel limo, & come vede, che li pesci, che gli nuotano intorno si stupefanno, si scuopre, & se li piglia. Il che alcuni pescatori hanno detto d'hauere veduto. E pigra molto la Torpedine al notare, per hauer poche ali rispetto al suo grande corpo, & però non possendo ella pigliar i pesci, seguitandoli, gli piglia con la sudetta astutia, del che danno manifesto inditio i Cefali, ritrouandosene spesso nel ventre delle Torpedini. Ma tal proprietà di stupefare non è se non nelle vive: imperoche se rimanesse nelle morte, mangiandosi, come si mangiano, stupefarebbono tutto il corpo. Il perche diceua Galeno all'XI. delle facultà de semplici. Dissero alcuni, che la Torpedine applicata, sana i dolori del capo, & ritorna dentro il budello del sedere, quando si rouescia. Ma prouandolo io nell'una, & nell'altra malattia, non ui ritrouai punto di giouamento: & però mi pensai di farne l'isperienza con una uiua. & così facendo, ui ritrouai poscia benissimo l'effetto, che si perde nelle morte. Non mancano Autori, che pensano, che la uirtù di stupefare nella Torpedine non sia diffusa per tutto il corpo, ma solamente in alcune membra particolari: ma se questo sia vero, ò fauola, quantunque non sia facile cosa il determinarlo, non mancano ragioni, che concludano il contrario. Chiamasi à Vinegia questo pesce Tremolo: imperoche stupefacendo il membro, fa poscia tremare. A Roma (non sapendo io onde si cauino il significato di tal nome) lo chiamano Batti potta, & Fotterigia. Chiamano i Greci la Torpedine Νάρκη: i Latini Torpedo: gli Arabi Tead: gli Spagnoli Hugia: i Francesi Turpilles.

Torpedine scritta da Galeno.

Nomi.

Della Vipera. Cap. VI.

LA carne delle Vipera cotta, & mangiata ne i cibi, rischiara la uista, gioua alle infirmità de i nerui, & risolue le scrofole. Bisogna, come è scorticata, tagliarle la coda, & la testa: imperoche quiui non è carne alcuna. è certamente cosa fauolosa il dire, che si taglino l'estremità d'essa fino à vna certa misura. Il resto poscia del corpo, trattone le interiora, lauato, & tagliato in pezzi, si cuoce con olio, vino, anetho, & uno poco di sale. Dicono alcuni, che coloro, che ne mangiano la carne, generano gran copia di pidocchi: il che è falso. Altri dicono, che coloro, che vsano ne i cibi le vipere, lungamente s'inuecchiano. Fassi con la carne della uipera vn sale buono à tutti questi effetti, ma manco valoroso: & fassi in questo modo. Mettesi vna uipera viua in un uaso di terra nuouo, insieme con cinque sestarij di sale, & di fichi secchi triti, & sei ciathi di mele, & illutauisi sopra poscia un coperchio, & mettesi in una fornace, fino che'l sale si cõuerta in carbone: il quale poscia cauato fuori, si trita in poluere, & si serba. & qualche uolta, accioche sia piu soaue alla bocca, ui s'aggiugne dello spigo nardo, ouero delle sue frondi, ouero alquanto di malabathro.

NON è gran tempo, che si sono incominciate à ritrouare le vere Vipere in Italia per li manifesti segnali, che si son veduti ne i parti loro. Imperoche consigliandosi alcuni medici, che sono stati vaghi di rintracciarle, per hauere il vero modo di comporre la tanto desiata theriaca, con questi ciurmadori di banca, che fanno le professioni delle serpi, n'hanno prese delle pregne: le quali poscia loro hanno partorito i viperini nelle scatole, doue le riteneuano serrate. Ne però per questo s'è ritrouato esser vero, che rodendo nel nascere il uentre della madre loro, l'ammazino, come scriue Galeno nel libro della theriaca à Pisone (se pur quel libro è legitimo di Galeno) d'autorità di Nicandro poeta: & Plinio al LXII. capo del X. libro, oue corrompe il testo d'Aristotele, da cui manifestamente si conosce hauerne egli cauata l'historia. Alla quale opinione, oltre alla isperienza gia fattane, è contraria la scrittura d'Aristotele: imperoche non dice egli, che i uiperini rodano nel nascere le viscere, ne il uentre della madre; ma dice, che quelli che piu tardano à nascere (tardano perciò, che non ne nasce se non vno per dì) rodono una pellicola, nella quale essi sono inuolti, per uenire piu presto alla luce. Et accioche questo piu manifestamente appaia, così suonano le parole, che all'ultimo cap. del V. libro dell'historia de gli animali egli ne disse. Vipera è serpentibus animal edit: cum intra se oua primum pepererit. Ouum hoc unius coloris, & molli cute contectum, vt piscium est. Fœtus supernè gignit, nec duro cortice continetur, sicut nec piscium quidem. Parit paruas uiperulas membranis obuolutas, quæ tertia die rumpuntur. Euenit interdum, ut qui in utero sunt abrosis membranis prorumpant. Singulos diebus singulis parit: pluresq; parit, quam viginti. cioè. Sola la Vipera fra tutti i serpenti partorisce animale, hauendo prima dentro di se partorite le voua. le quali son di un sol colore, & molli, come sono quelle de i pesci. Generasi il parto nella parte di sopra, ne è circondato da duro inuoglio. Partorisce i uiperini inuolti in certe pellicine, le quali si rompono il terzo giorno. ma accade qualche volta, che quelli, che sono nel corpo, rodano le pellecine, & nascano. Partoriscene piu di uenti, ma non però più che ogni dì uno. Ma Plinio, come s'è detto, corrompendo il testo d'Aristotele, doue doueua dire, che quelli, che sono ultimi à nascere, rodono nel uentre della madre l'in-

Vipera, & sua esam.

Erronea opinione di Plinio, di Nicandro, & d'altri.

VIPERA.

uoglio loro, diſſe che ammazzando la madre, le rodeuano le uiſcere, & il uentre. Contradice à tale erronea opinione parimente Philoſtrato; imperoche nella vita di Apollonio Tianeo narra, come Appollonio haueua veduto una Vipera uiua, & ſana, che leccaua con la lingua i uiperini ſuoi ultimi del parto. ma altrimenti ſta la hiſtoria del parto della vipera di quello che ne ſcriue Ariſtotele, il quale ſi puo credere, che traſeriueſſe da altri autori, ne oſſeruaſſe come partoriſchino. come ha fatto M. Ferrante Imperato ſpetiale Napolitano, & diligentiſſimo oſſeruatore delli ſecreti della Natura, il quale ſcriuendomi vna lettera di molte belle coſe da lui oſſeruate, mi ſcriue del parto di una vipera queſte parole formali. Ho di piu preſo cura d'hauere una vipera pregna, & holla poſta in una ſcatola di conueniente capacità, con coperchio fatto à poſta teſſuto di filo di ferro à modo di rete, doue le ho fatto far ſempre la ſpia di giorno, & di notte, per oſſeruare il modo & il tempo del ſuo partorire, & ho veduto, che i primi figli del parto, ſono i piu uicini alla coda: & naſcono à due, à due l'vno dopo l'altro, & circa un hora di poi, ne partoriſce duo altri, & in coſi fatti interualli, ne partoriſce fino à diciotto, & tutti in termine di dieci ò vndici hore al piu, & non come vogliono alcuni buoni autori, che ogni di ne partoriſca uno: Naſcono inuolti in vna membrana ſottile, & traſparente, tal che ſi veggon di dentro conglomerati in giro, & quando ſi veggono alla luce ſubito ſi cominciano à muouere, & riuoltarſi tãto che con la teſta trouano la parte piu fiacca della mẽbrana, & eſcõſene fuori, laſciando la mẽbrana attaccata al fondo della ſcatola. Tutto queſto mi ſcriue l'Imperato. Queſti Marſi, che vanno in banca con le ſerpi, & che ſi chiamano (quantunque ſia la bugia) della caſa di San Paolo, chiamano la Vipera, Maraſſo: del quale ſpeſſiſſime volte per far di ſe ſteſſi maggiore ſpettacolo à popoli, moſtrano i lunghi, acuti & mortiferi denti (come dice Plinio al XXXVII. cap. dell'XI. libro) naſceſi nelle gengiue, & coperti d'una certa pelle piena di mortifero veleno, & qualche volta moſtrano anchora i piccioli che loro pigliano nelle ſcatole, ſenza rodere le uiſcere della madre. Che oltre à cio le vipere partoriſcano prima dentro da ſe le vona, & dipoi partoriſcano i uiperini, ne fa aperto teſtimonio Theophraſto al XIIII. capo del VII. libro dell'hiſtoria delle piante, contra coloro che credono il contrario.

Vipere ſcritte da Auicenna.

Sono queſti animali (come diſſe Auicenna nel quarto al trattato de i veleni) nõ troppo lunghi, con la teſta ſchiacciata, & larga appreſſo al collo: il quale hanno ſottile con aſſai corta coda. Oltre à cio volendo Galeno nel libro, che egli ſcriſſe della theriaca à Piſone, dimoſtrare come ſieno le Vipere ſemine differenti da i maſchi, coſi diceua. Sono le ſemine roſſigne di colore, & molto agili del corpo: portano il collo diſteſo, hanno gli occhi roſſigni, & feroci, & la teſta piu larga del maſchio: di cui hanno parimente tutta la quantità del corpo maggiore, & hanno il meato, onde digeriſcono, aſſai piu uicino alla coda. Il maſchio ha in bocca due ſoli denti canini, & la ſemina molti piu. Et però ben cantò Nicandro, con queſti uerſi.

Come ſieno le ſemine differenti da i maſchi.

> Fan noto il maſchio i due denti canini,
> Con cui porge il veleno, & ſi diſcerne
> La ſemina all'hauerne piu che due.

Piu oltre è da ſapere, ſecondo che riferiſce Ariſtotele al XV. dell'VIII. libro dell'hiſtoria de gli animali, che quãtunque tutti gli altri ſerpenti ſi naſcondano il verno nelle cauerne della terra; le Vipere nondimeno ſi naſcondono ſotto à i ſaſſi. Et però dimoſtra d'hauere male inteſo Ariſtotele Plinio al XXXIX. capo dell'VIII. libro, dicendo, che la Vipera ſola tra tutti i ſerpenti ſi naſconde in terra, & tutto il reſto delle ſerpi nelle concauità de gli alberi, ò de i ſaſſi. Tacqueſi medeſimamente Ariſtotele quello, che Plinio ſcriue, cioè, che la ſemina nel coito roda, & diuori il capo del maſchio. Ma perche oltre à queſto ſi ſappia la virtù, & facultà loro, ne dirò qui quanto per lunga hiſtoria ne recitò Galeno all'XI. delle facultà de ſemplici, & nel libro de gli antidoti, coſi ſcriuendone. E' coſa chiara, che la carne della Vipera è calida, & ſecca, oue ella ſia condita nel medeſimo modo, che ſi condiſcono le anguille, cioè, con olio, ſale, anetho, & porri. Ma ch'ella habbia poſcia facultà di purgare tutto il corpo per li pori della pelle, ſi puo veramente imparare, & ſapere per quello, che eſſendo anchora io giouane nella noſtra Aſia, ho ueduto, & iſperimentato, come à iſperimen-

Errore di Plinio.

Vipere, & loro facultà recitate da Galeno.

to per isperimento narrarò hora. Era un certo huomo leproso, il quale conuersaua senza rispetto alcuno co i compagni, insino à tanto che alcuni se ne infettarono de i nostri: & egli fatto già puzzolente, era uenuto brutto, & horribile nell'aspetto. Il perche deliberandosi i uicini di separarlo dal consortio loro, hauendogli apparecchiato una casipola, ouer tugurio sopra un colle, appresso à un fonte, quiui fuor de gli altri lo collocarono, portandogli tanto di cibo ogni giorno, quanto gli fusse bastante per sostenerlo uiuo. Hora auenne in questo mezo, che essendo certi metitori à mietere il grano non troppo di quindi lontani, proprio ne giorni canicolari, fu loro portato un boccale di buon uino: & fu lasciato quiui uicino à loro da colui, che l'haueua portato, nel partirsi discoperto. Venendo poscia l'hora del bere, et mescẽdo un di loro il uino in una tazza per inacquarlo, uscì del boccale insieme co'l uino una Vipera morta. Del che restando sbaloriditi i metitori, & dubitandosi di non auelenarsi, se n'hauesse beuuto, si cauarono la sete con una purissima acqua. Poi quando uolsero eglino di quindi partire, per humanità & misericordia donarono quel uino à quel leproso, pensando che meglio gli fusse il morire, che'l uiuere in tanta miseria. Il leproso se'l beuette. la onde fu poscia mirabilmente sanato: imperoche tutti quei suoi tumori, & bitorzoli della pelle, si gli spogliarono da dosso, come si spogliano i granchi, & le locuste de i lor gusci, rimanendogli sotto una simil pelle mollicchiosa, come è quella di questi animali, quando si mutano. Vn'altro simil caso accadde similmente in Misia d'Asia non molto lontano dalla città nostra. doue essendo andato un certo leproso à i bagni, sperando di ritrouarne qualche giouamento, & hauendo menato seco una sua serua giouane, & bella, quantunque buona compagna, uagheggiata, & amata da piu amadori, ridottosi con essa al fine in certe case, alle quali era uicino un luogo sordido, & inculto, pieno tutto di Vipere, per sorte ne intrò una in un orcio di uino mal riposto, & annegouuisi dentro. Il che uedendo la buona femina, & riputandosi buon guadagno quello, che la sorte gli hauea dato, diede quel uino al padrone a bere per ammazzarlo. La onde beuendo egli, fu sanato dalla lepra nel medesimo modo che quello, che dicemmo di sopra. Questo tutto disse Galeno. Et come che per piu confirmatione, che le Vipere uagliano alla lepra, ne scriuesse egli nel medesimo luogo altre isperienze fatte poscia da lui con mirabile successo; nondimeno per non esser troppo lungo, le lasciarò senza dirne qui altro; parendomi, che assai basti per confirmare tal virtù esser nelle Vipere quello, che fu qui se n'è recituto. Ne però si marauigli alcuno, che amendue queste Vipere, di cui scrisse Galeno, così ageuolmente s'annegassero nel uino: percioche è lor propria natura d'esserne uaghe. Il perche diceua Aristotele al IIII. capo dell'VIII. libro dell'historia de gli animali, che per essere le Vipere auidissime del uino, sono molti, che le prendono, mettendo uasi pieni di uino in campagna appresso alle siepi: donde poscia le cauano fuori tutte ebriache. Il che disse similmente Dioscoride nel proemio del sesto libro. Mangiano oltre à ciò le Vipere (secondo che à Pisone scriue Galeno) le cantarelle, & le bupresti. & secondo Aristotele al XXIX. cap. dell'VIII. libro dell'historia de gli animali, mãgiano parimente gli scorpioni. Et però diceua egli, che i morsi di quegli animali uelenosi sono piu nociui, i quali mangiano altri animali mortiferi, come fanno le uipere. Entrano le Vipere nella theriaca. lequali insegnando a preparare Galeno nel libro de gli antidoti, così diceua. Non bisogna cercare le Vipere nel mezo della state, come fanno alcuni, ne manco quando son di poco uscite delle cauerne: imperoche nel mezo della state la carne loro è troppo arida, come è quella delle vscite fuori di poco tẽpo troppo frigida et troppo secca, & di pochissimo nutrimento. Adunque il miglior tempo di pigliarle è nel tempo di mezo: il che disse parimente Andromacho. Nel quale tempo coloro, che sacrificano a Baccho, sogliono smembrare le vipere, cioè nel fine della primauera, auanti che cominci la state: ouero nel principio della state non molto tempo dopo al nascere delle Pleiade, quando la primauera fusse passata molto fredda. Le pregne, se pur si prendono, si lasciano andare: ma all'altre si taglia la testa, & la coda, si perch'elle sono parti piu uelenose, si anche perche sono piu dure, ne hanno alcuna carne in loro. Debbonsi queste estremità tagliare (come che Dioscoride se ne faccia beffe) alla misura di quattro dita, & il resto del corpo si debbe poscia suentrare, scorticare, & lauare: & finalmente metterle in una pignatta cõ purissima acqua, & anetho fresco, a farle cuocere a fuoco di carboni, ouero di legna secche, che non facciano fumo, mettendoui un poco di sale se le Vipere saran prese nel lor tempo determinato: ma se elle fossero prese la state, non ui si metta sale. Onde è da guardarsi anchora di non pigliarle nelle maremme, ne in altri luoghi, doue sieno acque salse: perche la theriaca, che si fa con queste, genera gran sete. Quando adunque le vipere son ben cotte, come se si uolessero mangiare, gittata uia la decottione loro si sceglie la carne dalle spine, & pestasi insieme con purissimo pane ben arrostito, & ben leuitato. Del quale ui mettono alcuni una meza parte, & altri una terza: ma io ue ne metto una quarta, et qualche uolta una quinta. Ma è d'auertire, che'l pane sia bene arrostito: percioche essendo altrimenti, è pericolo, che non faccia diuentare acetosa la theriaca. Et però, quantunque sia anchora bene arrostito, è necessario tenerlo per alquanti di in luogo secco. Fatto questo, & pesto bene insieme ogni cosa, fino che sia benissimo incorporato il tutto, se ne fanno i Trocisci sottili, & non grossi, perche i grossi malageuolmente si seccano, & ui diuenta il pane acetoso, & la carne ui s'infracidisce dentro. Per la qual cosa è molto meglio pestarui dẽtro il pan secco, che bagnato nella decottione delle Vipere, come faceuano alcuni, che componeuano la theriaca a Cesare, & io similmẽte feci molti anni. Debbõsi poscia seccare all'ombra in luogo caldo, alto, & che rimiri a mezo giorno, & non a settentrione, di modo che il sole possa scaldare il luogo per tutto il giorno. imperoche in un cotal luogo si potranno commodamente seccare. Subito adunque che i trocisci saranno formati, mettinsi in tal parte del luogo, che il sole non li tocchi, & riuoltinsi spesso, accioche si secchino vgualmente da amendue le parti. Seccati poscia che sieno tenganst così anchora alquãti giorni nella medesima stãza, ma piu lõtani, che prima dal sole, & riuoltinsi spesso. Et per far tutte queste cose bastano quindici giorni, dopo al qual tempo fin che si uorrãno mettere in opera per far la theriaca, si debbono riporre in un uaso di stagno, ò di vetro, ò d'oro. Imperoche il uetro, & parimẽte l'oro nõ gli possono cõtaminare, ma lo stagno si suole falsificare co'l piõbo. Et però bisogna schifarsene nõ solamẽte in questo, ma in ogni altra sorte de antidoti. come ancora dell'argẽto mesturato, pcioche il così fatto similmẽte diuẽta rugginoso. Debbõsi oltre a ciò mettere in opera i trocisci non molto tẽpo dapoi che saranno fatti, quantunque non molto si suaniscano, se ben stessero fatti un anno, & molto piu. Quelli che son secchi diligentemẽte nel principio, si cõseruano interi, & saldi fino a tre, & quattro anni, pur che si ripõgano come loro si cõuiene, & si nettino cõ vn panno di tela biãca alle uolte da quella poluerina, che

Le vipere sono vaghe del vino.

Quando si prendano, & come si preparino le vipere per la theriaca.

Trocisci di Vipera.

na, che ui si ritrnoua sopra, perciochè rimanendoui ella lungamente, facilmente si tarlano. Ma è cosa certa, che i tarlati sono del tutto inutili, & gli interi son sempre buoni, anchora che sieno di lungo tempo preparati. Questo tutto disse Galeno, insegnando la uera uia & la uera arte di fare i trocisci delle vipere. Vltimamente par che si faccia beffe Dioscoride, che coloro, che mangiano le Vipere, diuentino pidocchiosi. Al che contraponendosi Galeno all'XI. delle facultà de semplici, affermò esser questo uero in coloro, che hanno ne corpi loro pure assai humori corrotti. Scriue Plinio al XIII. cap. del XXX. libro, che Antonio Musa medico di Cesare Augusto vsaua di dare a mangiare le Vipere, ogni uolta che gli ueniuano alle mani vlcere incurabili, con il che le sanaua poscia prestamente. In Egitto (come riferisce Galeno al III. delle facultà de gli alimenti) si mangiano cotidianamente le uipere, & gli altri serpenti, come se fossero anguille; come si costuma similmente nelle Indie nuoue occidentali ritrouate da gli Spagnoli, & parimente nelle orientali, come nel VII. libro si legge in Plinio. La cenere della pelle delle uipere sparsa in sul capo ual mirabilmente contra all'alopetia, & fatta la cenere di tutta la uipera messa in una pignatta ben coperta, & illutata con due oncie di succhio di finocchio, & un grano d'incenso, facendola abbrusciare in una fornace, messa ne i colirij, ouer amente per se sola ne gl'occhi, sana le caligini & altri impedimenti. La testa d'una vipera legata in tela, & attaccata al collo, è medicamento grandissimo contra la schirantia, imperò che non solamente sana il male già venuto, ma prohibisce, che non uenga. Chiamano i Greci la Vipera Ἔχιδνα: i Latini Vipera: gli Arabi Labane Alfabay: li Tedeschi Brantschlangen: li Spagnoli Biuora, & Bicha: i Francesi Viperes.

Virtù particolari delle Vipere

Nomi.

SPOGLIA DELLE SERPI.

Della

Della ſpoglia delle ſerpi. Cap. XVII.

LA Spoglia delle ſerpi cotta nel uino, & diſtillata nell'orecchie, uale à i loro dolori: & ſimilmẽte tenuta in bocca, mitiga il dolore de i denti. Mettonla alcuni ne i medicamenti de gli occhi, maſſime quella delle vipere.

LA Spoglia delle ſerpi, che ſpeſſo ſi ritroua nelle campagne tra i ſaſſi, & tra gli ſterpi, è notiſsima coſa à ciaſcuno. Della quale ſcriuendo Ariſtotele al XVII. cap. dell'hiſtoria de gli animali, coſi diceua. I ſerpenti ſi ſpogliano della vecchiaia nella primauera, quando eſcono fuori della terra, & parimente l'autunno: il che fa anchora la vipera. Tutti cominciano à ſpogliarſi da gli occhi, di modo che pare à chi non intende la coſa, che vogliano diuentar ciechi. Spoglianſi dopo gli occhi il capo, & poſcia tutto'l reſto del corpo quaſi in una ſola notte, & in un ſol giorno. Di queſta ſcriuendo Galeno altro non ne diſſe egli, ſe non che cotta nel uino toglie il dolor de i denti. Vale (ſecondo che ſcriue Marcello Empirico) allo ſpaſmo, appiccandoſi al collo con filo di lino: & uale anchora (ſecondo che ſcriue pur egli) cotta nell'olio roſado in uaſo di ſtagno, & dipoi meſſa ſopra lo ſtomaco, à i uomiti di quello. Chiamano i Greci la Spoglia delle ſerpi Γῆρας ὄφεως: i Latini Senecta anguium: gli Arabi Alchalba, & Selach albaie: li Tedeſchi Sblangen balck: li Spagnoli Pelle de la culebra.

Spoglia di ſerpi, & loro eſſamin.

Nomi.

Della Lepre marina, & terreſtre. Cap. XVIII.

LA Lepre marina è come una picciola loligine. Fatta in linimento fa cadere i peli per ſe ſola, & parimente cõ la ortica marina. Il ceruello della terreſtre arroſtito, gioua mangiato al tremore della membra, cauſato da malattie. Fregato alle gengiue de fanciullini, & ſimilmente dato à mangiare, quando mettono i dẽti, loro alleggeriſce il dolore. La cenere della teſta della lepre vnta inſieme con graſſo d'orſo, ouero con aceto, fa rinaſcere i capelli caſcati per pelagione. Credeſi, che dato à mangiare il ſuo caglio alle donne tre giorni dopo le purgationi del parto, le faccia diuẽtare ſterili. ſtagna oltre à queſto il corpo, & i fluſſi delle donne. uale al mal caduco. Beueſi con aceto contra à i veleni, & maſſime contra al latte appreſo nello ſtomaco, & contra al morſo delle vipere. Il ſuo ſangue ſana i difetti della pelle della faccia, le uitiligini, & le lentigini, facendouene ſuſo linimento quando è caldo.

LEPRE TERRESTRE.

SECONDO che riferiſcono alcuni ſcrittori, ſi chiama Lepre queſto peſce marino, per raſſembrarſi egli aſſai al noſtro terreſtre. Il perche diceua Plinio al XLVIII. cap. del IX. libro. La lepre marina, che naſce nell'Indico pelago nuoce

Lepre marina, & ſua eſſamin.

nuoce solamente à toccarla, causando vno eccessiuo vomito, & dissolutione di stomaco. Ma nel nostro mare è la Lepre marina, come un pezzo di carne senza ossa simile alla lepre solamente nel colore: ma in India ha il pelo molto piu duro, & il corpo molto maggiore. La onde si puo pensare, che scriuendone Dioscoride, intendesse di quella de i nostri mari, & discernesi questo, per rassembrarla egli alle picciole loligini, le quali sono anch'esse senza ossa, come sono i polpi. Eliano dipoi scriue, che il Lepre marino è simile à una chiocciola sbudellata, onde parmi, che non poco se gli rassomigli la imagine che qui habbiamo posta nel primo luogo, & cauata dal libro del Rondoletio. questo ha la schena, che nel rosso nereggia, la testa senza forma, della quale uno delle corna, è simile alla libella, la quale i Greci chiamano ζυγαίνα, & l'altro è tronco, ne altro ui si uede, che un pertugio, dal quale esce un certo che di carnoso, come una linguetta, la qual questo animale à suo piacere mette fuore, & ritira dentro. Nel mezo di queste corna è la bocca, come una piccola fessura. Ha un'osso nella schena, come la seppia, ma storto, & piu sottile. Gitta fuore oltre alla testa due picciole corna, come le chiocciole, ma piu breui, come se fussero tagliate. E piena di liquore nero, come sono i calamari, & le sepie, con liquali ha anchora simili le interiora. Enne un'altra spetie di piu grande differente dal sudetto nelle parti esteriori, imperò che nella parte dinanzi ha due eminentie larghe, & carnose, tra le quali ha la bocca, & poco di sotto ha due picciole corna, ma piu breui, & piu acute, che non sono nell'altro. Questo non ha altrimenti osso nella schena, quantunque in tutte l'altre parti si gli rassomigli, & nelle viscere è simile al calamaro, & similmente in quel nero liquore, di cui è pieno. E il lepre marino pessimo animale, & tutto pieno di mortal veleno, di modo che mangiato ammazza, & riguardato dalle donne grauide gl'induce tanta nausea, che le fa sconciare, & però bene diceua Plinio al primo capo del XXXII. libro, il lepre marino ad alcuni è veleno mangiandosi, ò beuendosi, & ad altri solamente uedendosi. Imperoche rimirando le donne grauide le lepri marine feminine subito cascano in una nausea, & in tanto mal di stomaco: che facilmente si sconciano, & altre muoiono viuendo tanti giorni, quanti uiue questo animale. Onde disse Licinio Macro, che incerto è il tempo di questo ueneficio. Ha un odore molto stomacoso, & brutto, & sempre se ne sta nel limo, & nella sporcitia. Alberto disse esserne una terza spetie simile di corpo à gli altri pesci communi, eccetto che la rassimiglia nella testa à una lepre, di rosso colore per tutta la schena, & buona da mangiare; tutto che secondo la dottrina d'alcuni, si dica, che sia dura da digerire, et generi la lepra. Appresso Dioscoride vale solamẽte il lepre marino applicato per far cascare i peli, ma appresso Plinio vale

Descrittione del lepre Marino, & sue abomineuoli facultà.

LEPRE MARINO.

VN'ALTRO LEPRE MARINO.

anchora alle scrofole messoui sopra, & leuatone via presto, & (secondo che scriue Marcello Empirico) il Lepre marino trito con olio, ouero il suo sangue prohibisce che i peli cauati non rinaschino, & se pure rinascono sono cosi molli & sottili, che replicandosi il medicamento; non rinascono piu altrimenti. Le terrestri lepri sono volgarissimi animali, & nel corso velocissimi, ne si ritroua altro animale che habbia denti dinanzi di sopra, & di sotto in amendue le mascelle, ne che habbia (come dice Aristotele al XV. capo del III. libro delle parti de gli animali) un sol ventre, che habbia il caglio, se non la lepre. Trouansene il verno (come à LV. capi dell'VIII. libro riferisce Plinio ritrouarsene nelle Alpi) nelle piu alte montagne della valle Anania, quando u'è altissima la neue, di quelle che son bianche, ma non cosi grosse, ne cosi aggradeuoli al gusto, come sono quelle del piano. Ne si ritrouano però cosi bianche, se non il uerno: imperoche nel disfarsi delle neui, ritornano bigie, come sono le altre. & ne mostrano l'effetto alcune, che non hauendo finito del tutto di mutare il pelo, si ritrouano tal uolta meze bianche, & meze bigie. Dormono le lepri con gli occhi aperti, ne si sanno difendere per la timidità loro, se non con la fuga. Ne altro animale si ritroua (secondo Aristotile al XXI. capo del III. libro dell'historia de gli animali) che habbia i peli in bocca, & sotto a i piedi, se non la lepre. Riferisce Archelao, & similmente è opinione di molti altri, che tutte le lepri tanto i maschi, quanto le femine s'ingrauidano, come se fussero hermaphroditi. Ma è nata questa falsa opinione per hauere creduto gl'huomini, che quelli due tumori, che hanno nell'anguinaglie cosi le lepri maschi, come le femine, sieno li testicoli loro, ma in

Lepri terrestri, & sua historia.

Vana opinione di molti.

Ignoranza di molti intorno alle lepri.

verità non sono altrimenti testicoli (come diremo poco qui di sotto scrivendo del Castoreo) ma sono due vescichette simili alle ghiande, le quali hanno dentro un meato storto, per il quale esce un liquore, come fa delle due simili vesciche del Castoreo, le quali da tutti coloro, che per molte età sono stati avanti di noi, sono state falsamente tenute per i veri testicoli. il che non conoscendosi dal vulgo, fu che molti anchora restino in questa falsa opinione per vedersi così copiosamente moltiplicare: quantunque ogni dì tanti, & tanti se ne piglino. Ma questo non accade, perche i maschi figlino; ma perche (come dice Aristotele al XXXIII. capo del VI. libro, dell'historia de gli animali) le lepri, se ben son pregne, di nuovo si rimpregnano. Il che fanno parimente subito dopo al parto, di modo che ogni mese generano, figliando poscia in diversi tempi dell'anno, secondo che la natura loro gli concede. La onde ne segue la moltiplicatione, che se ne vede. perciochè se ben lattano i piccioli, non restano di rimpregnarsi, anchora che sieno pregne. I maschi (come al medesimo luogo pur disse Aristotele) usano il coito voltando le natiche alle natiche della femina: imperoche hanno la verga loro ordinata di dietro, come si vede quando orinano. Et questa è anchora l'una delle cose, che ha fatto creder à molti, che i maschi s'impregnino: perciochè è molto malagevole il conoscere, se sieno maschi ò femine, come interviene anchora ne i Conigli. Li quali moltiplicano assai piu, che non fanno le Lepri, ne però mai si vede, che i maschi figlino, ma bene ogni mese le femine. Scrive Plinio al XXXVII. capo dell'XI. libro, che appresso à Briletto, & à Therne, & nel Cherroneso appresso à Propontide le Lepri hanno due fegati: ma che portate poscia in altri paesi, non si gliene ritrova altro, che un solo. Il che prima di lui disse Aristotele al XVII. capo del II. libro dell'historia, et al VII. delle parti de gli animali, affermando ritrovarsi questo in piu luoghi; ma spetialmente nel paese chiamato Sicino, appresso al lago Bolba. Et al XXVIII. capo dell'VIII. libro della detta historia, disse pur egli, che portate le Lepri nell'isola chiamata Ithaca, ritornano subito indietro al lido del mare, dove furono portate dentro, & quivi si muoiono. La carne delle Lepri genera sangue grosso, & humori malinconichi, & difficilmente si digerisce. Ma secondo Rasis nel libro de i sessanta animali, è buona alla disenteria, & massime arrostita. Vale il suo fegato secco, & bevuto, à fegatosi. Brusciata la Lepre con la sua pelle tutta intera in un vaso di terra ben serrato, in un forno, & fattone polvere, vale alle infermità dell'orina, & massime alle pietre delle reni, & della vescica. Il fiele della Lepre mescolato con zucchero lieva, messo ne gli occhi, i fiocchi bianchi, che offuscano la luce. Dicesi, che lo sterco della Lepre portandosi adosso dalle donne, prohibisce l'impregnarsi. Ma ben si sa esser vero, che messo nella natura loro, ristagna valentemente i mestrui, & disecca la madrice. I rognoni crudi, & massimamente caldi spiccati dal animale, mangiati giovano mirabilmente per le pietre delle reni. Il polmone vale applicato piu & piu volte, alle ulcere de i piedi fatte da i calzamenti, & i testicoli mangiati vagliono alle molestie della vescica. Il sangue anchora caldo cotto cõ farina d'orzo, & mangiato ristagna subito il flusso della disenteria, nel che vale medesimamente lo sterco bevuto. Il medesimo sterco, & i peli della pancia cotti con mele (come scrive Marcello) & inghiottiti spesso alla quantità d'una fava consolidano le budella rotte anchora che sia la rottura nelle sottili, ma bisogna continuar di usare questo rimedio, fin che non vi sia piu pericolo. I peli abbrusciati ristagnano il sangue in qual si vogli luogo, ma vagliono spetialmente per il sangue del naso gli stirpati dal ventre delle lepri vive. Scrivono alcuni, che chi porta seco lo osso del calcagno delle Lepri: non sente dolore di stomaco, & se bene è cosa superstitiosa, non è però da farsene beffe. Chiamano i Greci la Lepre marina Λαγὼς θαλάσσιος: i Latini Lepus marinus. La Lepre terrestre chiamano i Greci Λαγὼς χερσαῖος: i Latini Lepus terrestris; gli Arabi Arnebeni: li Tedeschi Hase: li Spagnoli Lieure: li Francesi Lieure.

Lepri, & loro facultà.

Virtù particolari delle Lepri terrestri.

Nomi.

Della Pastinaca marina. Cap. XIX.

LA SPINA, che si vede nella coda della Pastinaca marina con le squame, alleggerisce il dolore de i denti, gli rompe, & gli cava fuori.

E LA Pastinaca marina connumerata nelle spetie de i pesci piatti, & cartilaginosi, come è la raia, la torpedine, & altri simili. Chiamano la Pastinaca i pescatori Venetiani pesce colombo, & i Romani Bruco. Evvene di due spetie, & amendue piu volte vedute da noi, imperoche una ha due spine nella coda, & l'altra ne v'ha una sola, quantunque sieno alcuni, che chiamino Aquila la prima, all'opinione de i quali non sottuscrivo. Imperoche non ritrovo che l'Aquila habbi piu d'una spina, oltre all'essere ella non poco differente nella forma del capo, come nella lunghezza della coda, dalla Pastinaca. Et però io crederò piu presto à i pescatori, i quali mentre, che io me n'andavo in Istria per i lidi del mare essaminando i pesci, che con le reti si tiravano à riva, mi mostrorno eglino piu, & piu pastinache non in altro differenti, che nel havere alcune due, & alcune una spina nella coda, dicendomi, che l'una era il maschio, cioè quella d'una spina sola, & l'altra la femina. Ma è grande maraviglia, come ferischino crudelmente le Pastinache, havendo io veduto una Pastinaca in una barca stuzzicata da un pescadore ficcare muovendo con impeto la coda piu di tre dita la spina nel legno. Sono queste spine forti, lunghe, & robuste, piu grosse d'una penna d'oca da scrivere, ma piatte, ruvide, nerigne, & da amendue i lati dentate, le quali per essere anchora velenosissime, diceva Aetio al XIII. libro. Coloro, che son traffitti dalla Pastinaca marina, si conoscono primamente alla piaga, che manifestamente gli si discerne: & poscia al dolore continuo, & fermo, & stupore di tutto'l corpo, che gli ne seguita. Il che interviene, perciochè essendo la spina di questo animale molto appuntata, & ferma, ficcandosi nella carne, vi si profonda per fino a i nervi. La onde spesso si muoiono coloro che ne son trafitti, d'un spasimo universale di tutto il corpo. Il perche non senza causa diceva Plinio al XLVIII. capo del IX. libro, che niuno veleno era piu crudele, che la spina, che sta levata sopra alla coda del Trigone, il quale noi chiamiamo Pastinaca, di lunghezza di cinque oncie: la quale fitta nelle radici de gli alberi, gli fa seccare: & passa l'armi di dosso come saetta, & avelena insiememente la ferita. Nascondesi questo pesce (come medesimamente recita egli al XLII. capo del medesimo) come fanno i ladri di strada, trafiggendo à tradimento i

Pastinaca marina, & sua historia. Pesce colombo.

PASTINACA MARINA.

Ignoranza di Marcello Fiorentino.

pesci, che si gli appropinquano. Marcello Vergilio desideroso di nolere pur sapere, come si debba adoperare questa spina nel dolore de i denti, per hauerselo taciuto Dioscoride, dice che quantunque molto si sia affaticato, non hauerne però ritrouata memoria alcuna appresso à gli antichi scrittori. Nel che manifestamente dimostra, che gli fusse Plinio poco famigliare: imperoche apertamente a gli VIII. capitoli del XXXII. libro, ne insegna il modo d'operare con questa spina nel dolore de i denti, cosi dicendo. Pastinacæ quoque radio scarificare gingiuas, & in dentium dolore utilissimum. Conteritur is, & cum belleboro albo illitus, dentes sine vexatione extrahit. cio è. E utilissima cosa al dolore de i denti scalzare le gengine con la spina della Pastinaca. la quale spina pesta con belleboro bianco, & applicataui in forma di linimento, gli caua fuori senza dolore alcuno. Et però non ci dobbiamo marauigliare, se alle uolte veggiamo alcuni cauadenti nelle publiche piazze cauarli senza ferro, & senza dolore. Guarisce oltre à cio il male del verme ne i caualli quando comincia, pungendosi il luogo con essa. La cenere di tutto questo animale impiastrata con aceto in su la puntura, è efficace rimedio al suo istesso ueleno: à cui similmente giouano tutte quelle cose che s'vsano ne i morsi delle uipere. Il suo fegato cotto nell'olio guarisce ungendosene la rogna, non solamẽte de gli huomini, ma ancora delle bestie. Et quãtunque sia questo pesce cosi uelenoso nel trafiggere, nondimeno si mangia nei cibi, trattogli però prima insieme con quella sua mortifera spina tutta quella parte gialla, che si gli ritroua nella schena, & tagliatagli similmente la testa. Chiamano i Greci la Pastinaca marina Τρυγὼν θαλάσσια: i Latini Pastinaca marina.

Virtù della Pastinaca marina.

Nomi.

Della Sepia. Cap. XX.

IL NERO della Sepia cotta mangiato è duro da digerire, nondimeno mollifica il corpo. Fatto del suo osso collirio fa liscie le ruuidezze delle palpebre. Brusciato con la sua crosta fin che la parte crostosa si leui, & fattone poluere, mondifica le uitiligini, la farfarella, i denti, & le macchie, della faccia. Mettesi lauato nelle medicine de gli occhi, & gioua alle macole bianche, che sono in quelli de gli animali quadrupedi, soffiatoui dentro con la bocca. Consuma trito con sale, & applicato l'unghielle de gli occhi.

Sepie, & loro essam.

SONO le Sepie conosciute per tutte le pescarie d'Italia, oue si portino vivi i pesci marini. Sono assai simili al polpo, eccetto che quelle son maggiori di corpo, & questo piu abondante di gambe. Hanno le Sepie sopra la schena un'osso bianco, il quale nella parte di fuori è assai duro, & liscio: & di dentro tenero, & fongoso, & leggiermente ruuido, tutto pieno di sottilissimi, & ritorti lineamenti. Vsanlo gli orefici, percioche facilmente in quella parte fongosa improntano le stampe dell'anella, & d'altre cose, che lauorano di gitto. Hanno le Sepie questa astutia in loro, che come sentono auicinarsi il pescatore, ò gli altri pesci, che se le mangiano, lasciato da se quello liquore nero, che hanno nel corpo, intorbidano l'acqua per non esser vedute. Partoriscono (secondo che riferisce Plinio al LI. cap. del IX. libro) ogni mese, & il piu delle volte in terra tra le canelle, & tra l'alga: ma non uiuono piu, che due anni. Il che disse Aristotele parimente de i polpi al XXXVII. capo del XI. libro dell'historia de gli animali. Et imperò sopra cio direi io, che se l'historia, che recita Plinio al XXX. capo del IX. libro, di quel grandissimo Polpo, la cui testa era cosi grande, che si rassembraua à una botte di tenuta di quindici amphore, & le gambe lunghe di trenta piedi, & grosse quanto si possa abbracciare

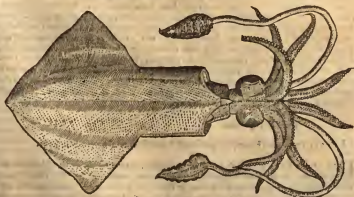
Polpo grandissimo.

bracciare

SEPIA.

bracciare con ambedue le braccia, è vera, che sia necessaria cosa, che possano i Polpi viuere le decine de gli anni: come anchora puo interuenire nelle Sepie, & nelle Loligini, chiamate da noi Calamari; perciochе nel luogo medesimo afferma Plinio essersene ritrouate ne i lidi di Spagna della medesima grandezza del polpo sudetto. Ma ritornando alle Sepie, disse Anasilao, che messo quel lor nero liquore nelle lucerne, tolto uia ogni altro lume, fa parere tutti gli huomini mori. Ma se con ragione, ò con ingiuria mi riprenda qui il Gesnero, per non entrare in contentioni lo lasciarò nel giuditio di coloro che intendono, non recitando io le parole formali d'Anasilao, ma solamente il sentimento. Sono le Sepie, & similmente i polpi, le loligini, & tutti questi pesci cosi mollicchiosi, molto duri da digerire. & però si costuma sempre prima di batterli auanti, che si cuocano, quantunque dicesse Atheneo, che le Sepie cotte lesse conferiscano allo stomaco, & assottiglino il sangue, & prouochino l'hemorrhoide. Ma in somma, per quanto s'ha da Galeno al III. delle facultà de i cibi, hanno la carne dura, malageuolmente si digeriscono, & generano ne i corpi molti crudi humori, dando però laudabile nutrimento à coloro, ne cui stomachi ualentemente si digeriscono. Et per quanto ne scrisse pur egli all'undecimo delle facultà de semplici, uale l'osso della Sepia abbrusciato alle vitiligini, à i quosi, & alla rogna: & cu-

Sepie & loro facultà.

LOLIGINE, OVERO CALAMARO.

HIPPOPOTAMO FINTO

del Hippopotamo in queſto modo. La bocca in alcuni animali è intagliata, come ne i cani, ne i leoni, & in tutti gl'altri, che hanno i denti, come ſega: Ne gl'huomini è piccola, ne gl'altri è mediocre, come nelle ſpetie de i Porci, & nell'Hippopotamo, il quale naſce in Egitto con crini di cauallo, vnghie bouine, & naſo riuolto, & l'oſſo del calcagno, come hanno tutti gl'animali di due vnghie. Ha i denti fuor della bocca, ma non molto. La coda del porco cignale, & la voce di cauallo, & è coſi grande, come un'aſino. Ha la ſua pelle nella ſchena coſi groſſa, che ſe ne fanno da i cacciatori ſaette, & dardi, & parimente ſcudi, elmetti, & rotelle, per eſſer impenetrabile, ſe prima non ſi bagna. Ma ſe vogliamo credere à Pauſania,
30 *& Greco, & antico hiſtorico, l'Hippopotamo ha nella maſcella di ſotto due zanne, che gl'eſcono fuore di bocca, come ha il porco cignale, ma non coſi euidenti, & grandi, percioche ſcriue egli eſſere ſtato in Arcadia un ſimulacro della madre Diadimena fatto d'oro, la cui faccia in cambio d'Auorio era fatta di denti d'Hippopotamo. Ma parmi veramente, che poco (per non dire nulla) ſi raſſomigli al vero Hippopotamo l'imagine in queſto luogo ſtampata, quantunque per l'Hippopotamo lo dipingeſſe prima il Bellonio, & di poi il Geſnero pigliandolo da lui: Imperoche non hanno i ſuoi piedi le unghie ſfeſſe, come i buoi, ne manco ſono ſimili nelle calcagna, ma come i cani, & i lupi, & le uolpi, vedendoſi hauer le dita & le vnghie ſimili à loro. La bocca ſimilmente nõ è in queſto animale mediocre, uedendoſi che il Bellonio lo dipinge con un Coccodrillo in bocca. Piu oltre non ſi uede, che habbi zanne fuor di bocca, come il porco cignale, non ha crini, ne ſomilianza veruna con il cauallo, & con l'aſino. La coda è piu preſto d'elefante, che di porco cignale. Le orecchie ſono come d'orſo, & il moſtaccio porcino, il quale ſe bene è riuolto in ſu, ſarebbe in tutto fuor di propoſito & di ragione volere per queſto ſe-*
40 *gno ſolo affermare, che fuſſe l'animale, che rappreſenta la quì ſudetta figura, l'Hippopotamo: Imperoche in tutta la forma del corpo, eccetto che ne i piedi, & nella coda, piu preſto ſomiglia un corpo, che qual ſi vogli altro animale. Ne mi rimnoue della mia opinione la ſtatua di pietra del Nilo in Roma, appreſſo alla quale è ſcolpito l'animale, di cui è quì la figura con il Coccodrillo in bocca, imperoche non ſi raſſomigliando egli in parte veruna all'Hippopotamo, del quale ſcriſſe Ariſtotele, Pauſania, Plinio, & altri antichi ſcrittori, io non mi poſſo perſuadere, che quell'animale rappreſenti iui l'Hippopotamo, & maſſimamente non trouando io ſcritto da veruno, che gl'Hippopotami piglino i Coccodrilli, & che tutti interi li portino in bocca: Ma bene piu preſto mi marauiglio del Bellonio che ſcriua hauere uiſto in Coſtantinopoli vn Hippopotamo ſimile à queſto, il quale era uiuuto già tre anni, & uiueua anchora in luogo ſecco: Imperoche ſcriue Ariſtotile al ſecondo capo del ottauo libro dell'hiſtoria de gl'animali eſſere alcuni animali, come ſono le Teſtuggini marine, i Coccodrilli & gl'Hippopotami, i quali nõ poſſono viuere per propria lor natura lõtani dalle acque, come la iſteſſa ragione della natu-*
50 *ra, & l'eſperienza ne fanno teſtimonio. Il che m'induce à credere aſſai piu ad Ariſtotile, che al Bellonio. Il quale credo io che ſi ſia ingannato, ò che ſcriua per parere d'hauer veduto ogni coſa, molto piu di quello, ch'ei non uide gia mai: & di cio me ne fanno teſtimonio le qui ſcolpite medaglie antiche, hauute dal rariſſimo Antiquario Ceſareo M. Iacomo Strada Mantouano, et rariſſimo inueſtigatore delle antiquità Romane, & Eſterne, uedẽdoſi ne i rouerſci loro le uere imagini de gl'Hippopotami, che hanno tutte le note che gl'aſſegnano tutti i ſudetti hiſtorici. Erano gl'Hippopotami anticamente non ſolo nel Nilo, ma nel fiume Bambotho in Africa appreſſo al monte Atlante, & parimente nel fiume Indo dell'India, ſecondo che ſcriuono Strabone, & Solino. Non ſi trouano piu i ueri Hippopotami in luogo veruno, come ſcriue Ammiano Marcellino. E queſto animale di tanta aſtutia, che entrando ne i campi delle biade alla paſtura, v'entra all'andietro per parere, che ſia venuto fuori, per non eſſerui preſo. A Roma fu portato viuo inſieme con ſei coccodrilli da Marco Scauro edile, facendone ſpettacolo ne i ſuoi giuochi. Ha l'Hippopotamo queſta natura in ſe, che quando ſi ſeate carico, & troppo ripie-*
60 *no, entra ne i canneti: doue ritrouato alcun tronco di canna già ſtata tagliata ui frega ſuſo la uena, fino che ſi caua ſangue, laſciandone uenir fuor tanto: quanto pare à lui che gli baſti, & poſcia ſerra la piaga con belletta, ò con fango.*

HIPPOPOTAMO VERO.

Virtù dello Hippopotamo.

La cenere del suo cuoio impastata con acqua sana le posteme, che si chiamano pani. Alleggerisce il suo grasso il freddo che uiene auanti alle febbri: & similmente il suo sterco fumentato. I denti della mascella sua sinistra, fregati alle gengiue, fino che esca il sangue, sanano il dolore de i denti. La pelle della sinistra parte della fronte legata appresso all'anguinaia, probibisce il coito. & brusciata in cenere fa rinascere i capelli. I testicoli beuuti al peso d'una dramma uagliono al morso de serpenti. Nomi. *Chiamano i Greci l'Hippopotamo Ἱπποπόταμος: i Latini Hippopotamus, & fluuiatilis equus.*

Del Castoreo. Cap. XXIII.

EL Castoreo ambiguo animale, percioche conuersa insiememente in terra, & nell'acqua, doue si ciba di pesci, & di granchi. Hanno i suoi testicoli virtù contra i ueleni de serpenti: fanno starnutare, & usansi in diuerse cose vniuersalmente. Beuuti con pulegio al peso di due dramme, prouocano i mestrui, & cacciano le secondine, & le creature del corpo. Beonsi con aceto, alle uentosità, à dolori di corpo, al singhiozzo, à mortiferi veleni, & all ixia. Suegliano messi ne i cristeri i lethargici, gli addormentati, & gli sopiti per qual si voglia causa. Dissoluti con aceto, & olio rosado, & odorati, ouero fattone fumento fanno il medesimo. Beuuti, & applicati in forma di linimento giouano à gli spasimati, & à i tremori delle membra, & à tutti i diffetti de i nerui. Hanno vniuersalmente virtù di scaldare. Quelli sono gli eletti, che nascono da un medesimo principio (percioche gli è impossibile ritrouare due vesciche serrate in una sola tonica) che hanno dentro uno liquore ceraginoso, di graue, & fastidioso odore, forte, mordace al gusto. & fragile, & circondato intorno da proprie naturali pellicole. Contrafannogli alcuni truffatori mescolando l'ar moniaco, oueramente la gomma co'l sangue di questo animale, & con gli stessi testicoli, acconciando poscia tutto nelle vesciche a seccarsi. E veramente falso quello, che si dice, che seguitato questo animale da i cacciatori si stacchi i testicoli nel fuggire con i denti: imperoche non se li puo pigliare per esser ritratti, come sono quelli del porco. E necessario nel torli fuora diuidendo la pelle, conseruare quel liquore simile al mele con la uescica, doue stà dentro, & poi quando è secco, riporlo.

Castoreo, & sua hist.

COME si vede per tutta l'Alemagna bassa, ouunque trascorra il fiume del Rheno: per l'Austria, & Vngheria, ouunque passi il Danubio; & per altri luoghi circonuicini, per cui trascorrano la Draua, la Saua, & la Mora amplissimi fiumi, sono i Castorei (come dice Dioscoride) veramente animali all'acqua, & alla terra communi, uedendosi quiui hora nuotare nell'acqua, & hora trascorrere fra terra, & caminare dietro à i lidi de i fiumi. E animale molto simile alla lodria, come che alquanto piu grande. Ha il capo quasi tondo, i denti & gl'occhi come i Topi, la lingua di porco, le mascelle come di lepre, con il mostaccio tondo senza acutezza veruna, & con alcune setole intorno, come hanno i gatti, & parimente ha le medesime setole nelle ciglia. I denti dinanzi, i quali sono due di sopra, & due di sotto, sono lunghi, larghi, quadrati, taglienti, uacui di dentro, & d'un colore, che nel giallo rosseggia, ma i mascellari, che sono da ogni banda otto, sono inequali, & ruuidi, come una lima. Ha picciole orecchie, ritondette, & pelose, & piccolissimi occhi rispetto alla grandezza del capo, & del corpo. I piedi dinanzi sono diuisi in cinque dita manifeste, &

apparenti

CASTOREO.

apparenti molto simili alle Marmotte, & alli Scoiuoli armati di ugne ferme, & robuste. Onde non sono in parte neruna rassembreuoli à i piedi delle Simie, come scriue un dottissimo Autore moderno. Gli altri di dietro sono quasi simili à i piedi dell'oca, ne i quali sono parimente cinque dita collegati da una nera Cartilagine. Ha la coda larga quattro dita, simile à una lingua piu lunga d'una spanna, di sopra squamosa, come pesce, & di sotto liscia, & senza peli tanto dall'una parte, quanto dall'altra, della quale si serue questo animale per nuotare, come fa parimente de i piedi posteriori. Ha il fegato assai grande, nerigno, & diuiso in cinque ali, doue tra le minori sta attaccato il fiele. I Rognoni sono maggiori, & la milza minore, che si richiegga in tanta quantità d'animale. La uescica è come di porco, & i testicoli sono piccolini ristretti, & attaccati di dentro uia alla spina del dosso, li quali non si possono cauare (per mio giuditio) senza torli la uita: il che ritruouo appresso Plinio esser stato diligentemente osseruato da Sestio medico. Onde è cosa manifesta, che Solino, Andromacho, Eliano, Apuleio, Giuuenale, Cicerone, & Plinio fauolosamente scrissero, che il Castoreo si tagliaua i testicoli con i denti, uedendosi seguitare da i cacciatori. Ma non posso se non marauigliarmi, che Plinio restasse in questa falsa opinione, hauendo egli letto appresso il medesimo Sestio (come egli istesso scriue al III. capo del XXXII. libro) tutto cio essere fauoloso, & essere questo errore confutato da Sestio. Ma essendo cosa manifesta, che i Castorei hanno i testicoli attaccati alla spina del dosso poco maggiori di quei de i galli, bisogna dire (come è la uerità) che i Castorei, che sono in uso nella medicina, non sono i testicoli dell'animale, ma sono due vesciche così fatte, le quali sono in questi animali tanto ne i maschi, quanto nelle femine in amendue le anguinaglie di fatto sotto le pelle grosse come vuoua di gallina, & qualche uolta maggiori; le quali hanno un'orificio l'uno appresso l'altro fuor del corpo appresso al pettenecchio come due euidenti pertugietti, per i quali esce fuore un humore gialliccio, quasi come olio di spiaceuole odore, il quale questo animale lecca con la lingua, & se ne unge per tutto'l corpo. Questo liquore ne i uiui (come ho detto) è liquido come olio, ma tirati i follicoli uia dall'animale, & attaccati al fumo, diuenta un liquore grosso, come mele, & quasi del medesimo colore, & dipoi s'indurisce, come cera. Ma che queste uesciche, ouero follicoli pieni del su detto liquore non sieno i testicoli di questo animale, si cognosce manifestamente, percioche sono tanto ne i maschi, quanto nelle femine d'vna medesima grandezza. Oltre à ciò non ui si uede meato alcuno, che entri nella uerga dell'animale, se bene è collocata nel mezo di loro. Ne patisce la ragione, che in si piccolo animale debbino essere testicoli di tanta grandezza. Finalmente ritrouandosi ne i maschi sensatamente i testicoli (come s'è detto) attaccati di dentro alla spina della schena, non è ragione, che consenta, che i sudetti follicoli sieno i testicoli di questo animale. Noi adunque insegnati primamente ciò dal dottissimo Rondoletio, escitati dalla nouità della cosa, hauendo hauuti in dono due Castorei l'uno maschio, & l'altro femina dal Serenissimo Archiduca d'Austria Ferdinando. &c. mio Signore, & Padrone, ne uolemmo uedere in tutto, & per tutto l'anatomia; la qual fu fatta in casa nostra presenti gl'Eccellentissimi Medici Cesarei, il Signor Dottore Giulio Alessandrino, & il Signor Dottore Stefano Laureo, & M. Claudio Riccardo Chirurgico di sua maestà, insieme con il Dottore Andrea Blauio, il Dottore Giouanni Villebrochio, il Dottore Giorgio Handschio miei colleghi, & M. Aliprando spezzalencia Chirurgico di sua altezza, i quali vedemmo questo fatto non stare altrimenti di quello, che ne scriue il dottissimo Rondoletio, à cui ne debbe rendere gratie non solamente tutta la schuola de i Medici della età nostra, ma anchora tutta la posterità; Auuenga che da pochi de gl'antichi per molte & molte età passate, ò forse da nissuno fino à questi tempi, è stato conosciuto cotal errore, essendosi tutti ingannati, credendo manifestamente, che il Castoreo, che è in uso nella medicina, altro non fusse, che i ueri testicoli di questo animale. La femina ua del corpo, piscia, & partorisce per vn solo meato concorrendoui il collo della madrice, & parimente quello della vescica. Mangiasi la coda insieme

da insieme con i piedi posteriori ne i giorni, che non si mangia carne, tenendosi che quelle parti sieno piu presto pesce, che carne, nondimeno al mio gusto non vi si sente di pesce sapore alcuno. Ha il Castoreo ferocissimi, & acutissimi denti, con i quali tronca i rami de gli alberi, li quali poscia acconcia con mirabil arte in farsi le stanze di piu palchi nelle caverne, dove egli si ripara nelle ripe de fiumi. Morde crudelissimamente, di modo che mai non sferra, dove afferra co i denti, fino che non sente il fracasso dell'ossa. Ma è bene d'avertire, che pochi Castorei di questi, che vanno, & vengono da Vinegia in mercantia, sono, che non sieno falsificati. Del che ne fa fede la grandezza loro. Corromponli coloro, che ne fanno incetta, pestando (come dice Plinio) i testicoli, & i rognoni insieme, & acconciandoli poscia con bell'arte nelle vesciche à seccare. Io n'ho bene havuti di non contrafatti statimi portati d'Austria; molto differenti nella grandezza, nel colore, nell'odore, & nella bontà da questi, che son communi nelle spetiarie. Scrive Plinio al III. capo del XXXII. lib. che il piu valoroso Castoreo sia quello che nasce in Ponto. Il che prima havea detto Strabone nel terzo libro della sua Geographia, con queste parole. La Spagna produce assai capre salvatiche, & cavalli salvatichi. I fiumi producono i Castorei: ma i testicoli di questi non hanno quella virtù, che quelli di Ponto. percioche è propria natura del Castoreo di Ponto d'havere efficacissima virtù ne i medicamenti d'importanza, come anchora in molti delli altri. Onde si vede manifestamente, che interpretò male assai lo interprete di Strabone questa parola φαρμακῶδες velenoso, volendo dire non velenoso, ma medicamentoso, come proprio significa quel vocabolo Greco in questo luogo, cioè ottimo per li medicamẽti, come sono molti altri medicamenti che nascono in Ponto, come l'assenzo tanto commẽdato da Galeno, l'Acoro, il Phu, l'Amomo & molte altre virtuosissime piante. Il che sapendo molto bene il Dottissimo Damocrate mette il Castoreo pontico come il piu virtuoso nel suo Mitridato. Et perciò non so io, come Damocrate così lodi nella compositione di Mithridato il Castoreo di Ponto: & massimamente vedendosi che Andromacho nella compositione della theriaca loda quello del Danubio. Scrisse de i testicoli del Castoreo all'undecimo libro delle facultà de semplici Galeno, in questa forma. E' il Castoreo medicamẽto veramente molto celebrato, & molto usato da i medici (dell'uso del quale per le mirabili facultà sue scrisse Archigene tutto un libro) calido, & secco. Ma quantunque molti altri semplici si ritrouino anchora esser tali; nondimeno per esser il Castoreo composto di parti piu sottili, assai piu vale, che gli altri che scaldano, & diseccano anch'eglino. Oltre à ciò è da sapere che di gran lunga s'ingannano quei medici, che in ogni spetie di tremore, di spasimo, & di paralisia usano il Castoreo, non ricordandosi, che tali accidenti possono intervenire per piu diverse, & contrarie cause del corpo. La onde havendosi bene studiato Hippocrate, possono benissimo ramentarsi i medici, che lo spasmo de nervi hora per troppa abbondanza, & hora per mancamento d'humori si causa ne i corpi. Et però benissimo, & con molta utilità, dove per abondanza sia dibisogno di cacciar fuori, & di diseccare si puo il Castoreo & dar per bocca, & applicar di fuori. Il che non si puo fare se non con gran nocumento, ovunque si ritrovi causarsi lo spasimo per siccità per difetto d'humori, & di nutrimento. Il medesimo si debbe avertire ne i paralitici, & in coloro che tremano. Debbesi questo considerare similmente ne i lunghi singhiozzi dello stomaco: imperoche dove si causino da troppa pienezza, vi vale mirabilmente il Castoreo, facendo poscia il contrario quando si fanno da siccità di stomaco, ò da mordaci, & acuti humori. Ma come che faccia credere di dover essere il Castoreo in qualche parte nocivo à corpi l'odore, & il sapore assai gravi, che si ritrovano in lui; nondimeno non se ne vede malitia alcuna, ove s'applichi convenientemente. Hollo sperimentato io (diceva pur Galeno) tratto prima però sangue dalla vena appresso alla giuntura del piede, à darlo cõ pulegio, overo con calamento ne i mestrui ritenuti, & sempre ho ritrovato haverli provocati senza alcun nocumento. Vale brusciato in su i carboni, & toltone il fumo per bocca à i difetti del polmone, & della testa. Fattone fumo sotto al naso (oltre à quello che ne scrive Galeno) vale à maraviglia alle prefocagioni della madrice. Fa il medesimo preso in pilule al peso di mezo scropolo con altrettanta Assafetida: Bevuto al peso d'una dramma fa andare del corpo, & caccia la ventosità, così di sopra, come di sotto. E' oltre à ciò salutifero, & sicuro rimedio dato à bere, ove si tema che ne i dolori colici, & in quelli della madrice (come spesso ho io veduto accadere in Germania) i patienti non divenghino contratti, & stroppiati delle mani, & delle braccia, overamente che non si spasimino. Dassi ancora utilmente à bere à i paralitici, & contra il singozzo: Giova alle sciatiche bevuto al peso d'una dramma con tre oboli di opopanaco: Dicono alcuni che i denti dinanzi del castoreo guariscono il trabocco del fiele, tenuti nel bicchiere con cui beono li ammalati il vino, del che (se ben pare haver non so che del superstitioso) se n'è però veduto qualche sperienza. Giova (come riferisce Plinio à III. capitoli del XXXII. libro) al mal caduco. Allegerisce il dolor de i denti, messo trito nell'orecchia di quella istessa parte; ove è il dolore. Distillato medesimamente nell'orecchie con opio, giova mirabilmente à loro dolori. L'orina del castoreo si mette ne i compositi, che si preparano contra à i veleni, & riserbasi nella sua istessa vescica. Chiamano i Greci il Castoreo Κάστωρ: i Latini Fiber: gli Arabi Iuchiam Alginde Bedaster, Giendedestar, & Giendibidestar: i Tedeschi Byber: li Spagnoli Bivaro, & Biverio: li Francesi Bievre.

Falsità ne i testicoli del Castoreo.

Castoreo scritto da Gal.

Virtù particolari del Castoreo.

Nomi.

Della Donnola. Cap. XXIIII.

LA Donnola, che va per le nostre case, abbrustolata prima, poscia cavatole l'interiora, salata & serbata fino che s'invecchi, facẽdola seccare all'ombra, data a bere al peso di due dramme in polvere nel vino, è efficace rimedio al morso di tutte le serpi. Vale bevuta nel medesimo modo al tossico. Oltre à ciò il suo stomaco empiuto di coriandoli, & invecchiato, si bee poscia utilmente al morso de i velenosi animali, & al mal caduco. La cenere della Donnola brusciata in un vaso di terra, & applicata con aceto in forma di linimento giova alle podagre. Vngesi il suo sangue utilmente alle scrofole, & giova al mal caduco.

DONNOLA.

Donnole, & loro essam.

SONO *le Donnole, sagacissimi animali, & quantunque piccioli, animosissimi, & ferocissimi, in Italia conosciute, & volgari. Ritrouansi (come disse Plinio à* I I I I. *capitoli del* X I X. *libro) Donnole di due sorti: vna che viue, & conuersa nelle campagne, & ne i boschi, che si chiama saluatica: & l'altra, che si ripara nelle nostre case, chiamata domestica. Sono amendue cosi gelose de i loro figliuoli, che mai non gli lasciano fermi in un luogo, per paura, che non gli sieno tolti; ma sempre gli vanno trasportando di luogo à luogo. Et però ben disse Aristotele al* V I. *capo del* I I I. *libro della generatione de gli animali; che essendo stato vedute le Donnole, quando trasferiscono li figliuoli loro con bocca, si son falsamente imaginati alcuni, che partoriscono elle per bocca, come poetando par che si creda Ouidio nelle sue metamorphosi. Ne manco mi pare di dar fede all'Encelio huomo altrimenti dotto, ilquale al* L I I I I. *capo del terzo libro della natura de i minerali, seguitando egli forse piu il vulgo, che Aristotele, & altri buoni authori, scriue assai inconsideratamente, che le sepie, le loligini, le locuste, & le squille marine usano il coito per bocca, & per bocca parimente partoriscono: & il medemo disse pur egli de i corbi, & delle galline saluatiche, cosa veramente piu da ridere, che da farui sopra veruna consideratione. Spetie di donnola sono anchora le Martole, di cui habbiamo in Italia due spetie, l'una delle quali ha il pelo, che nel rosso nereggia eccetto sotto la gola, laquale è bianca, & questa noi la chiamiamo Faina. Questa odiano non poco i villani, percioche suole ella spesso entrare nelle case loro, oue non solamente scanna tutte le galline del pollaio beendone il sangue, ma si mangia anchora l'voua, che sono ne i nidi. & molte uolte entra nelle torri, & ammazza tutte le colombe & i piponi, che puo arriuare. L'altra se ne sta nelle selue, & rare uolte ua fuori, & questa propriamente si chiama Martola, & da alcuni Martorello. E' differente dalla Faina per essere alquanto piu lunga di corpo, per hauer la gola gialla, il pelo piu chiaro, & piu dolce al toccare. Onde le pelli sue sono stimate molto piu delle altre da i Magnati per le fodre delle uestimenta. Sono alcuni, che dicono, che di questa ultima spetie se ne ritrouano di due sorti, vna che sta nelle selue tra i faggi, tra le querce, & tra gli Elici: & l'altra tra i pini, tra i Pezzi, & tra gli abeti molto piu bella da uedere. Di cotale spetie si crede, che sieno anchora i zibellini, i quali secondo che si puo giudicare dalle pelli loro, non sono di grandezza di corpo, & di fattione molto dissimili dalle Martole, quantunque pure alquanto minori. Le pelli loro sono di un pelo, che nel nero rosseggia, eccetto che in la gola, laquale è come bertina. Ritrouansi in copia in Moscouia, in Lituania, & in altre vicine Prouincie, onde si portano à noi le pelli loro. Di spetie di Martole, ò di Faine è anchora il Furetto chiamato da i Latini Viuerra. Questo non è maggiore d'uno scoiulo, quale altri chiamano schiratto, & di pelo, che gialleggia. E' animale ferocissimo, & molto andace, & quasi nimico di tutti gli altri animali, & spetialmente de i conigli, de i quali caccia fuor delle cauerne i bianchi con mirabil maniera. E' molto uago del sangue di modo che uiue piu di questo, che di carne. Ritrouansi (come intendo) in Germania, Polonia, & altri luoghi circonuicini altri animali di simile spetie, i quali perche fin hora non ho veduto, ne manco ho inteso certamente della forma, & natura loro, però non ho hauto che scriuerne. Ma essendo io ridotto hora in Bohemia, spero che con l'aiuto del Serenissimo Principe Ferdinando Archiduca d'Austria, & mio colendissimo signore, nõ solamente potrò io uenire in notitia di questi, & d'altri animali, iquali si ritrouano in queste Regioni prenominate, ma di conseguire anchora molte altre cose, che non poco si conuerranno nell'historia cosi delle piante, come de i minerali. Combattono uirilmente con le serpi, sempre però preparandosi prima con la ruta. & (come si legge in Plinio al* XX I. *capitolo dell'* V I I I. *libro) ammazzano le Donnole i basilischi; morendo però anch'esse nella battaglia per la gran puzza. Dicesi, che accecandosi le Donnole, con punger loro gli occhi con l'acora, racquistano di nuouo la luce, come fanno le lucertole. Lo sterco di tutte queste spetie d'animali ha odore alquanto di moscho: incorporato con mele, & con farina di lupini, oueramente di fiengreco, risolue le scrofole, & tutti gli altri tumori flematici. Vsano alcuni il fiele di questi animali alle argeme de gli occhi, & massimamente accompagnato con succhio di finocchio: & parimente per leuare uia le lentigini vngendole con essa meschiato con mele, & poluere di radice di brionia, oueramente di aro. Altri dicono, che il lor polmone conferisce nelli huomini à tutte le infirmità del polmone. La cenere della Donnola uale al dolor del capo impiastratoui suso, & alle suffusioni de gli occhi. Chiamano la Dnnola i Greci* Γαλῆ: *i Latini Mustela.*

Erronea opinione d'alcuni.

Natura delle Donnole.

Nomi.

Delle Rane. Cap. XXV.

LE RANE cotte lesse con olio, & con sale, & mangiate sono la theriaca de i veleni di tutte le serpi: & il medesimo fa la loro decottione beuuta. Vagliono anchora contra gli antichi rigori de i tendoni. La cenere delle brusciate ristagna sparsa i flussi del sangue, & fassene vtilmente linimento con pece per fare rinascere i capelli, che cascano. Il sangue delle Ranocchie verdi nõ lascia rinascere i peli, che si cauano dalle palpebre, distillato ne i luoghi, onde furono stirpati. Lauata la bocca con la decottione delle rane fatta d'acqua, & d'aceto, gioua à i dolori de denti.

RANE. 10

Ranocchie, & loro essam.

LE RANOCCHIE sono in Italia, & massime in Lombardia abondantissime, & volgari. Ma non sono però tutte d'una spetie, d'un colore, ne d'una natura. Imperoche ne son di quelle, che nascono di putredine, nel bagnare, che fanno

che fanno le pioggie della state la poluere del terreno: & queste hanno breue uita, ne s'vsano in cosa alcuna. Ne sono oltra queste dell'altre, che nascono secondo l'ordine legitimo della natura ne i mari, ne i fiumi, nelle paludi, & ne i laghi. Ritrouansene anchora di terrestri, le quali noi in Toscana chiamiamo Botte, & altri le chiamano Rospi. & di quelle, che particolarmente per restare ne i canneti si chiamano Calamite: ma amendue velenose, & mortali. Ne i fiumi, nelle paludi, & ne i laghi conuersano quelle, che si mangiano, di uerde, & di bigio colore: come che quiui anchora se ne ritrouino di quelle, che son velenose simili alle botti terrestri. Parturiscono le Ranocchie (secondo che al LI. capo del IX. libro scriue Plinio, & noi del continuo sensatamente ueggiamo) neri, & minuti pezzuoli di carne: che non sono altro, che occhi, & coda: ne i quali crescendo si formano poscia le gambe, diuidendosi la coda in quelle di dietro. Viuono (disse pur Plinio) solamente sei mesi, & poscia senza esser uiste si conuertono in fango, & rinascono all'acque di primauera quelle istesse, che primamente erano nate: essendone occulta la ragione, perche cosi operi la natura in loro. Al che si contrapone l'esperienza, che se ue uede il uerno nelle paludi delle maremme, che non si ghiacciano, oue d'ogni tempo si veggono, & si ritrouano. Et però è da dire, che se l'opinione di Plinio è pur uera, si uerifichi solamente in quelle dette di sopra, che nascono di putrefattione di terra, & d'acqua. Hanno le Ranocchie la carne bianca &

Parto, & generatione delle Rane.

Virtù particolari delle Ranocchie.

ROSPO.

saporita. Sono mangiate utilissime à gli Hettici, & à i Tisici, & doue sia di bisogno d'humettare il corpo, & massimamente cotte nel brodo de i capponi, & delle galline. Meteonsi nelli vnguenti oue sia bisogno di risoluere, & di diseccare: cotte cosi lungamente che si disfaccino, & diuentino come vno unguento guariscono la rogna de canalli. L'olio doue sieno messe dentro le ranocchie viue, & dipoi messo l'estate al sole, ouero fatto bollire nel bagno di Maria, tolle, vngendosi caldo, i dolori delle sciatiche & delle gotte. E' oltre cciò una pazzia à credere (come diremo piu diffusamente nel sesto libro) che le rane sieno uelenose, come si sono sognato alcuni scrittori de i tempi nostri, uedendosi che Dioscoride loda il lor brodo con olio & con sale contra i morsi di tutti li animali uelenosi: & si sa per cosa certa, che sono le ranocchie per gl'Hettici & consumati cosi salutifero cibo, che alcuni si sono sanati da questi mali solamente con il lungo vso di mangiarle ogni giorno per cibo. Immo che humettando elle il corpo prouocano dolcemente il sonno. Chiamano i Greci le Rane Βάτραχοι i Latini Rana: gli Arabi Disdaha, & Dasda: li Tedeschi Frosch: li Spagnoli Ranas: li Francesi Granoille, & Raine.

Nomi.

Del Siluro pesce. Cap. XXVI.

MANGIATO il Siluro fresco ne i cibi nutrisce, & mollifica il corpo: ma salato dà pochissimo nutrimento. purga il gorgozzule, & chiarifica la voce. La carne pur del salato impiastrata caua fuori le spine, le saette, & ogni altra cosa rimasa fitta ne membri del corpo. Conferisce sedendosi nella sua salamuoia à i disenterici: imperoche ella tira in pelle i flussi. Guarisce i dolori delle sciatiche adoperata ne i cristeri.

NON posso se non marauigliarmi, che Theodoro Gazza nato Greco, & huomo ueramente dotto anchora nella lingua Latina, fusse cosi innamorato della lettione di Plinio, che piu presto uolesse seguire egli i suoi errori, nel tradurre ch'ei fece Theophrasto nell'historia, & nelle cause delle piante, & Aristotele nell'historia delli animali, che la genuina sentenza de uocaboli Greci cosi ne i nomi delli animali, & delle piante come in altre uarie, & diuerse cose. Il che si uede manifestamente hauer fatto egli nel Siluro, conferendosi il testo di Plinio con quello d'Aristotele. Imperoche tutto quello che scrisse Aristotele del Glanide, scrisse Plinio, errando manifestamente, del Siluro. Dal che nacque l'errore

Errore manifesto del Gaza.

SILVRO.

l'errore, che Theodoro traslatando Aristotele chiamò il Glanide Siluro. La qual falsa traslatione, ha dato poi adito à molti d'errare, i quali fidandosi della traslatione Latina in Aristotele del Gazza non si curarono di leggere il testo Greco del Glanide; come interuenne parimente à me. Imperoche confidandomi troppo nella traslatione del Gazza, & però non conoscendo l'errore di Plinio, contradissi alla opinione del dottissimo Paolo Giouio, sapendo io che lo Storione non haueua denti da far quello, che scriue Plinio del Siluro. il quale essendo armato (come scriue egli errando nel nome) di ferocissimi denti, afferrando i caualli che nuotano ne i fiumi con essi spesse uolte gli tira sotto acqua, & li sommerge. Ma hauendo io dipoi conosciuto gl'errori così di Plinio, come del Gazza, non ho possuto far di non accusare amendue, essendo stati cagione di farmi errare. Il perche sono hora forzato lasciata la mia prima opinione, di sottoscriuere al dottissimo Saluiano, il quale con saldi argumenti difende l'opinione dottissima del Giouio, contra quello, che ne scriuono il Rondoletio, & il Gesnero, per uedersi che il Gesnero dipinge piu presto il Glanide, che il Siluro, & il Rondoletio un pesce piu presto marino che fluuiatile, armato di acutissimi & lunghi denti, il quale dice egli hauerli mandato il Gesnero; se bene il Gesnero lo niega manifestamente. Onde non posso accostarmi à i friuoli argumenti del Rondoletio addotti contra al Giouio, & al Saluiano, auuenga che il Saluiano gli batte tutti per terra. Ma scriuino pur cio che si uoglino, io non sono piu per partirmi dalle dottissime ragioni delli predetti, se io non uedrò, che gli scritti loro sieno confutati. Chiamano i Greci il Siluro Σίλουρος: i Latini Silurus: gl'Italiani Storione: i Tedeschi Stor ouero Styrle: i Francesi Esturgeon: & li Spagnoli Suillo.

Nomi.

Della Smaride pescicolo. Cap. XXVII.

LA CENERE della testa dello Smaride salato, consuma la carne superflua delle labbra dell'vlcere: ferma l'vlcere, che pascono, & caccia uia i thimi, & i porri. La cui carne gioua, così come la salamuoia, à i morsi de i cani, & alle punture de gli scorpioni.

SMARIDE.

Delle Mene. Cap. XXVIII.

LA TESTA delle Mene brusciata in cenere, cura impiastrata le callose fissure del sedere, & la loro salamuoia tenuta in bocca, & lauandosene, cura le ulcere putride di quella.

Smaride, & sua essamina.

QVANTVNQVE molto mi sia affaticato di uoler chiarirmi, che pesce sia lo Smaride: nondimeno ne appresso à Plinio, ne appresso Aristotele, ne manco appresso à tutti gli antichi ho potuto io ritracciare cosa alcuna. Eccetto che pure ho ritrouato, che è un picciolo pesce simile alle Mene, che noi hoggi uolgarmente chiamiamo Menole. Es però non credo, che fallasse, chi dicesse, che le Smaridi fussero quei pesci minuti, molto simili alle Mene, i quali à Vinegia si chiamano uolgarmente Giroli. Chiamano i Greci le Smaridi Σμαρίδες: i Latini

Nomi.

MENE.

i Latini Smarides: gli Arabi Absamaris. Le Mene poi chiamano i Greci Mainides: i Latini Mana: li Spagnoli Pandelhas.

Del Gobio. Cap. XXIX.

LA DECOTTIONE del Gobio fresco messo, & cuscito in vno stomaco di porco, & fatto bollire in dodici sestari d'acqua, fino che non rimangano se non due, & poscia colata, & tenuta al sereno, beuuta solue il corpo senza alcuna molestia: & applicata in forma di linimento vale al morso dei cani, & delle serpi.

30

GOBIO I.

GOBIO II. OVERO PAGANELLO.

Gobij, & sue essamina.

Gobij, & sue facultà.

I GOBII sono abondantissimi pesci nelle pescarie di Vinegia: imperoche in quelle lagune iui circonuicine assai alligano. Et però diceua bene Aristotele, che i Gobij stanno volentieri nelle lagune de i mari, & doue sia poca acqua appresso à i lidi. Chiamansi i Gobij volgarmente à Vinegia Go. Hanno le testa grossa, & sono al gusto aggradeuoli, & delicati, per esser la carne loro tenera, & grassa. La onde al III. delle facultà de i cibi diceua Galeno. I Gobij son pesci, che stanno ne i lidi del mare, nel numero di quelli, che restano sempre piccioli. Sono al gusto soauissimi, facili da digerire, & di buono nutrimanto, & massime quelli che si pescano ne i lidi arenosi, et sassosi, & fra gli scogli: come che quel-

GOBIO III.

10

20

li, che stanno nelle bocche de fiumi, nelli stagni d'acqua dolce, ò di mare, non sono cosi al gusto soaui, ne di cosi buon nutrimento, ne cosi facili da digerire. Ma è da sapere (come scriue Galeno) che i Gobij non solamente si ritrouano in mare, ma anchora ne i fiumi, & ne i laghi, come son quelli che producono il lago di Como, & il lago Maggiore, stimati molto per l'aggradeuole sapore, che lascia nel palato il gusto de i fegati loro. Imperoche quantunque questi pesci che chiamano in Lombardia Bottatrisi, non sieno i Gobij de i fiumi, de i quali scriue Ausonio, sono nondimeno in tutte le parti loro, &

GOBIO IIII.

30

40

spetialmente nella polpa della carne cosi simili à i Gobij, che non ho io punto che dubitare, che non si possino connumerare nella spetie de i Gobij de i fiumi, & de i laghi, come parimente quelli, che ne i fiumi vniuersalmente sono piu piccioli, quantunque qualche volta di due, & tre oncie l'uno se ne ritrouino. In su'l Trentino pochi sono i fiumi, che non ne portino assai, come l'Adese, il Lauigio, il Noce, & la Sarca ne fanno giornalmente buona testimonianza. Chiamansi questi, Capitoni, & Marsoni. In Toscana se ne ritroua pur qualchuno, & chiamansi Ghiozzi, quasi Gobij. Et sono non solamente facilissimi da digerire, ma anchora al gusto soauissimi, & gratissimi, massimamente quando hanno le voua. Impero- 50

GOBIO V.

che in

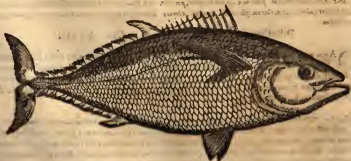
GOBIO.

MARSONI OVERO GHIOZZI.

che in loro sono grasse & copiose, & molto dilettevoli al gusto. Onde i pescatori prattichi che sanno I nidi delle loro uova sotto di i sassi, sapendo quanto elle aggradino al gusto, con non minore diligentia le pescano, che gli stessi pesci. Chiamano i Greci il Gobio Κωβιὸς: i Latini Gobius: gli Arabi Kamen: i Tedeschi Goeb: li Spagnuoli Codozes: i Francesi Goniones. Nomi.

Del Tonno. Cap. XXX.

40 CHIAMANO omotaricho la carne del Tonno salata: laquale mangiata, & beuutogli sopra assai vino, di modo che si prouochi col molto bere il vomito, vale al morso di quelle sorti di vipere, lequali chiamano presteri: & similmente vale à fare vomitare, oue si fossero mangiate cose acutissime. Applicata vale al morso dei cani.

TONNO.

Tonni pesci, & loro essam.

I TONNI, *de i quali si fa la Tonnina, grassi, & polputi pesci, simili à i porci, sono notissimi ouunque sieno porti di mare, in sù l Tirrheno molto piu, che in su l'Adriatico: imperoche questi pesci al tempo del Maggio vengono dal mare Oceano, & entrano per lo stretto di Gibilterra fra le colonne d'Hercole, partiti in grandissime schiere, in questa nostro mare d'Italia, che si chiama Tirrheno, et Mediterraneo: onde poscia scorrendo pur qualche schiera, entrano anchora nell'Adriatico, come che in assai minor quantità. Questi (per quanto recitano alcuni scrittori) son cacciati da un pesce molto grande, il quale si chiama volgarmente pesce Spada, per hauer egli in sù'l muso uno durissimo, & acutissimo osso, simile ad vna spada, co'l quale (come dice Plinio al 2 1. cap. del XXXII. libro, & riferiscono anchora i marinari, che nauigano per l'Oceano) sfonda, & passa questo pesce le naui. I Tonni adunque per esser semplicissimi, & timidissimi pesci si lasciano cacciare da questo pesce Spada, come un branco di pecore dal lupo: & così uscendo dall'Oceano se ne vengono ne i nostri mari d'Italia. Ma non senza gran spasso de gli spettatori, si prendono il Maggio, e'l Giugno nell'isole di Gade, concorrendo à questa pescaggione tutto il popolo con grandissimo romore & di voci, & di tamburi, & di tirare d'archibusi. Il che molto gioua al pescare di questi pesci: imperoche per la timidità, & sciocchezza loro, spauriti dal gridare, & dallo strepito grande, si riducono in certi vadi appresso à terra, oue poscia ageuolmente ne prendono con grandissime reti una schiera alla uolta: de i quali partiti in pezzi, & salati ne i bariglioni, se ne fa la tonnina. Hanno i Tonni diuersi nomi, secondo che sono piu giouani, & piu uecchi. Imperò che quando sono picciolini, & nati di poco, si chiamano Cordille, & fatti alquanto piu grandi Limarie, & piu poscia crescendo Palamie, le quali si chiamano poi Tonni, come son cresciuti maggiori d'un piede. Plinio vuole, & similmente Atheneo che uiuano i Tonni assai, & crescano in ismesurati pesci, come che Aristotele tenga il contrario; il quale vuole che non uiuano i Tonni piu di due anni. Assilano i Tonni ne i dì canicolari punti da un certo uermicello, come assillana i buoni punti dal moscone, & da i tafani. Il perche spesse uolte cacciati dal dolore, uscendo dell'acqua saltano, come se uolassero, in su i nauigli, nel qual tempo si dannano ne i cibi, come molto nociui. Le pancie loro, come che molto aggradino al gusto, offendono nondimeno poscia tanto piu lo stomaco. Fanno il contrario le parti loro piu magre, le quali se non così bene contentano il palato, sono però assai manco moleste allo stomaco. Benche, secondo che riferisce Galeno al III. delle facultà de i cibi, tutti questi pesci così grossi hanno la carne dura, malagenole da digerire, di poco nutrimento, & di molte superfluità. Et imperò piu si mangiano salati questi pesci, che freschi, per esser il sale buona causa di rompere la durezza, & la uiscosità loro. Chiamano i Greci il Tonno Θύννος: i Latini Thunnus: gli Arabi Kesam, & Aliena: li Francesi Thun: li Spagnoli Atun.*

Come si peschi à i tonni nell'isola di Gade. — *Tonni, & loro facultà.* — *Nomi.*

Del Garo. Cap. XXXI.

LA Salamuoia tanto de i pesci, quanto della carne d'altri animali ferma l'ulcere, che vãno pascendo, fomentandole con essa. Medica à i morsi de cani. Fassene i cristeri alla disenteria, & anchora alle sciatiche: in quella, accioche disecchi, & cuocal'ulcere: & in questa, accioche ulceri le parti non ulcerate.

Del Brodo de i pesci. Cap. XXXII.

IL Brodo de i pesci freschi beuuto così solo, & similmente con uino solue il corpo. Fassi per tale effetto particolarmente con i phicidi, con gli scorpioni, con le iulide, con le perce, & con altri pesci sassatili, teneri, freschi, & di buon odore: li quali si cuocono semplicemente nell'acqua, con olio, & anetho.

Garo & sua ess.

IL GARO *(secondo che riferisce Plinio à VII. capitoli del XXXI. libro) fu così chiamato appresso à gli antichi, perciocheche si faceua dell'interiora d'un pesce, macerate, & risolute con sale, che si chiamaua Garo. Il che poscia si faceua similmente con quelle de gli sgrombri. Et usauasi questo condimento nelle cucine con grande solennità, per condimento di diuersi cibi. Ma di questo non intese Dioscoride: pigliando per il Garo generalmente tutte le salamuoie de i pesci, & delle carni. Del Brodo de i pesci non accade dir altro, per esser cosa assai dichiarata dall'istesso autore. Chiamano il Garo i Greci Γάρον: i Latini Garum: gli Arabi Muri, & Almuri. Il Brodo de pesci chiamano i Greci Ζωμὸς ἰχθύων: i Latini Ius piscium.*

Nomi.

Delle Cimici delle lettiere. Cap. XXXIII.

DANNOSI vtilmente ad inghiottire sette Cimici di littiera serrate ne gusci delle faue, alla febbre quartana, auanti che cominci la febbre. Et inghiottite così sole senza faue, sono vtili a morsi de gli aspidi. Risuegliano odorate le donne strangolate dalla madrice, & beuute con uino, ò con aceto fanno spiccare le sanguisughe attaccate. Tritte le cimici, & messe nel meato dell'orina, leuano la difficultà dell'orinare.

Cimici & loro essam.

INFRA *tutti i notturni nemici, che ne rompono spesso la dolce quiete del sonno, non habbiamo veramente i piu crudelli delle Cimici: imperoche oltre al mordere, al romperne il sonno; & al succiarne il sangue; ne lasciano poscia di se una tal puzza, che molto piu offende i sentimenti, & gli spiriti, che non fanno i loro cocenti morsi tutte le membra del corpo. Et quantunque sieno così molestissimi, & lordissimi animali, non gli uolse però così priuare la natura, che non hauessero ancho eglino qualche facultà di giouare. Vsanli alcuni moderni medici per prouocar l'orina, non d'applicarli, morti,*

CIMICI.

morti, & triti, come dice Dioscoride, ma cosi viui. Il che à me piu quadra: imperoche quel muouersi, che fanno nel canale della verga, prouoca la virtù espulsiua all'orinare. Trouansene de i saluatichi in su l'herbe, verdi di colore, & similmente puzzolenti. Ma di questi non ne ritrouo alcuno uso nella medicina. Chiamano i Greci le Cimici [illegible] *i Nomi. Latini Latini Cimices: i Tedeschi Vuanezen: li Spagnoli Chismes, Chimesas: & parauelhos: li Francesi Puneses.*

Delle Millepedi. Cap. XXXIIII.

LE MILLEPEDI, che stanno volentieri sotto à gli orci dell'acqua, sono animali, che hanno molti piedi, & che subito che si toccano, s'abbottonano. Beuuti nel vino vagliono à coloro che nō possono orinare, & al trabocco di fiele. Vngonsi vtilmente cō mele alla schirantia: & bolliti 10 triti in vn guscio di melagrano con olio rosado, medicano i dolori delle orecchie distillatoui dentro.

MILLEPEDI.

Millepedi, & loro facultà.

VOLGARISSIMI animaletti sono le Millepedi, le quali noi chiamiamo Porcelletti. Et però basti quello, che qui chiaramente ne scriue Dioscoride. Lodò questi animaletti Galeno al secondo libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, nelle antiche passioni del corpo, cosi dicendo. Gli Asinelli chiamati Millepedi, i quali nascono sotto à gl'orci dell'acque, cotti nell'olio vagliono grandemente ne gli antichi dolori di testa. Et però non so io come dicesse Plinio all'vltimo capo del XXIX. libro, che le Millepedi sono uermi della terra pelosi, i quali nel caminare si piegano à modo di arco. Chiamano i Greci le Millepedi Ὄνος: i Latini Millepeda, Aselli, Multipeda: gli Arabi Harna, i Tedeschi Esel: li Spagnoli Galbnilba: i Francesi Cloporte.

Nomi.

30

Delle Blatte de i molini. Cap. XXXV.

LE INTERIORA delle Blatte, che stanno ne i molini, & appresso alle macine, peste, & cotte nell'olio leuano i dolori delle orecchie, distillandouisi dentro.

Blatte, & loro essamin.

SONO (come si legge in Plinio all'ultimo capitolo del XXIX. libro) le Blatte di piu spetie. Ma quelle che habbiamo noi in Toscana, & volgarmente chiamiamo Piattole che si ritrouano la notte nelle cantine appresso à i priuali, & similmente ne i molini, & ne i bagni, sono veramente sporchissimi, & abomineuoli animali. Rassomiglìansi quasi à i grilli, che cantano di notte, ma sono piu piatte, & hanno le gambe piu sottili, quasi come quelle de i ragni: & però velocissime al fuggire. Hanno mirabilmente in odio la luce, di modo che andandosi la notte con lume all'improuiso ne i luoghi humidi, oue se ne ritrouano in quantità, subito uelocissimamente se ne fuggono, & s'ascondono. Di queste per praticar elle molto ne i molini è da pensare, che intendesse Dioscoride, & non di quelle, che noi chiamiamo Barbeggie, & altri Carpe, che si ritrouano spesso ne i copili delle api, & nelle carni salate uecchie; imperoche queste anchora si dimandano Blatte. Le cui molte facultà assegnategli da Plinio al luogo già detto, mi taccio qui hora, pensandomi, che con piu salubri, & aggradeuoli rimedij possa sanare quei mali la medicina, che non sono questi cosi stomacosi, horribili, puzzolenti, & detestabili animali. Chiamano la Blatta i Greci Σίλφη: i Latini Blatta: i Tedeschi Grillen, & Heymichen: li Spagnoli Rapa cona.

40

Nomi.

50

Del Polmone marino. Cap. XXXVI.

IL POLMONE marino fresco trito, & impiastrato, gioua alle podagre, & alle bugance.

Polmone marino, & sua historia.

I POLMONI marini sono simili à i polmoni de gli animali, & sono questi (come nel IX. libro à capi XLVII. scrisse Plinio) piu presto spetie di piante, che di pesci, come sono l'ortiche, le spugne, gli olothiri, & le stelle. Veggonsi qualche uolta à galla di sopra all'onde, & significano uicina tempesta di mare, d'un colore di nero christallo chiaro et trasparente, mescolato con un uiuidissimo azurro, ma sono tanto fragili, che non senza difficultà si possono tirar interi fuor dell'acqua. Questi fregati sopra alle bacchette, & à i bastoni rendono lume di notte come fiaccole accese. Toccati

60

POLMONE MARINO.

con le mani fanno ſubito un prurito grandiſſimo, alquale ſegue ſubito vn roſſore infiammato, come ho io ſperimentato in me medeſimo. Chiamano i Greci il Polmone marino Πνεύμων θαλάσσιος: i Latini Pulmo marinus: gli Spagnoli Natura de viegia: & i Portogheſi Capacha de velha. Nomi.

30

De i Polmoni d'alcuni animali. Cap. XXXVII.

IL Polmone del porco, dell'agnello, & dell'orſo applicato prohibiſce l'infiammagioni ne i mali, che ſogliono far le ſcarpe à i piedi. Ma quello delle volpi beuuto ſecco, gioua à gli ſtretti di petto, & il ſuo graſſo liquefatto, & diſtillato nelle orecchie ne rimuoue i dolori.

POLMONI DI ALCVNI ANIMALI.

Polmoni diversi, & loro essam. Erronea opin.

SONO anchora altri membri assai di questi animali, de i cui Polmoni fa mentione Dioscoride, che hanno virtù di medicina, de i quali si dirà à proprij luoghi loro nel processo di questo secondo libro. Ma perche sono questi animali conosciuti da tutti, non accade recitarne qui altro. Quantunque non mi voglia tacere, poscia che del polmone dell'orso fa qui memoria Dioscoride, che non sono i parti de gli Orsi un pezzo di carne senza forma, & formati poscia con il leccar delle madri, come molti hanno scritto, & uolgarmente si crede. Perciocbe nella valle Anania della giuridittione di Trento da vna Orsa presa pregna, & assai vicina al parto nella coccia, ho veduto io trar fuor di corpo gli orsacchi da i cacciatori formati di tutti i lor membri, come sono gli altri animali quadrupedi, quando sono vicini al nascimento: tutto che Aristotele & Plinio tengano il contrario. Chiamano i Greci i Polmoni Πνεύμονες: Latini Pulmones: gli Arabi Kich, & Ribe: gli Spagnoli Lenianos: i Francesi Polmon.

Nomi.

10

De i fegati d'alcuni animali. Cap. XXXVIII.

IL FEGATO dell'asino mangiato arrostito, gioua al mal caduco: ma bisogna mangiarlo da digiuno. Il liquore, che cola da quello delle capre, quando s'arrostisce, gioua messo negli occhi à coloro, che di notte non veggono, chiamati lusciosi: & anchora lor gioua togliẽdone eglino il fumo con gli occhi aperti, quando s'arrostisce. Mangiato arrostito nelli cibi, vale à tutte le cose predette. Dicono che mangiato quel di becco da coloro, che patiscono il mal caduco, subito gli fa cadere nel parosismo. Quello de i porci cignali seccato fatto in poluere, & beuuto cõ vino, vale al morso de i serpenti, & de gli vccelli. Credesi, che'l fegato del cane rabbioso mangiato arrostito da coloro, che ne sono stati morduti, gli assecuri dal timore dell'acqua. Altri vsano anchora per rimedio di torre la zanna di quello istesso cane, che ha morduto, & legarla in vn sacchettino di cuoio al braccio del patiente. Il fegato del mergo salato, & inuecchiato caccia fuor le secondine, beuendosi con acqua melata alla misura di due cucchiari.

20

FEGATI D'ALCVNI ANIMALI.

OLTRE

Fegati, & loro essamin. Fegato di lupo settito da Gal.

OLTRE al Fegato dell'asino, della capra, del becco, del cignale, & del mergo usano molto à i dì nostri alcuni medici tenuti nel numero de piu valenti, quello del Lupo, dandolo secco in poluere, per cosa piu che diuina, ne i flussi hepatici, & nelle hidropisie. quantunque poco valerli affermasse Galeno all'XI. delle facultà de semplici, così dicendo. Io ho piu volte messo il fegato del lupo in quel medicamento per il fegato, che si fa dell'eupatorio: & nondimeno non ho trouato, che questo così composto piu gioui, che quello che si compone senza esso. Ma altrimenti ne scrisse poi egli all'ottauo capo dell'VIII. libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, doue tratto de medicamenti del fegato, con queste parole. Prendi la carne di tre chiocciole, & scaldala ben trita in tre ciathi di uino nero, & dalla poscia così à bere. Ma pare che sieno queste cose efficaci non per virtù delle qualità loro, ma secondo il valore specifico di tutta la sustanza loro. Come si vede parimente nel fegato del lupo, il quale infinite uolte habbiamo isperimentato. L'vso di questo è simile à quello delle chiocciole: imperoche prima si trita molto bene, & dassi poi à bere al peso d'vna dramma cō uino dolce, come è il Thereo, il Candiotto, il Scibelite, & il Protropo. Imperoche tutte queste cose sono al fegato molto benigne, & possonlo parimente nutrire, tenendo elle il mezo tra il caldo e'l freddo. Et però pare che questi medicamenti si conuengano in tutte le complessioni, come quelli che per proprietà della sustanza loro giouano, & non nuocono alle complessioni calde, ne meno alle fredde. Similmente disse egli, che quel del Cane rabbioso dato con altre cose isperimentate, haueua curato alcuni da i morsi di quello: ma che se ne erano morti di coloro, che confidandosi solamente in questo rimedio l'haueuano usato solo. Di quello del Mergo vccello acquatico, quantunque non lasciasse memoria Galeno; nondimeno Paolo Egineta scriuendone disse, che prouocaua le renelle, doue Dioscoride disse delle secondine. Nel che facilmente potrebbe esser errore del testo di Paolo. Del ventre del Mergo fece ben mentione Galeno, dileggiando coloro, che tengono, che mangiato tanto lesso, quanto arrosto conforti lo stomaco alla digestione. Et fecesi similmente beffe di quei medici, c'hanno nel medesimo uso le pellicole interiori de i ventrigli delle Galline: imperoche dice egli hauer fatta la isperienza d'amendue senza successo alcuno di giouamento. Al che poco attendendo alcuni de moderni medici, subito che uoglion ordinare da confortare lo stomaco, hanno sempre in bocca quel loro, Recipe stomachi gallinarum. Chiamano i Greci il fegato Ἧπαρ: i Latini Hepar, & Iecur: gli Arabi Bedib: i Tedeschi Leber: li Spagnoli Figado.

Fegato, & ventre di Mergo. Nomi.

Della Verga del ceruo. Cap. XXXIX.

LA Verga del ceruo trita, & beuuta con uino, vale à i morsi delle vipere.

Verga di ceruo & sue facultà.

DISSE Rasis, che la Verga del ceruo, oltre all'esser appropriata al morso delle vipere, come dice Dioscoride, uale all'orina ritenuta, & à i dolori colici, lauandola bene, & beuutone poscia la lauatura. Vsasi trita ne i lettouarij, che prouocano al coito secondo l'opinione d'alcuni. Vsanla alcuni secca nel forno, & trita in poluere nella disenteria: & dicono esser in ciò efficacissima medicina. Chiamano i Greci la Verga del ceruo Αἰδοῖον ἐλάφου: i Latini Genitale cerui.

Nomi.

Dell'Vnghie dell'asino, & delle capre. Cap. XL.

LA cenere dell'Vnghie dell'asino beuuta alla quantità di due cucchiari per alquanti dì gioua, per quanto si dice, al mal caduco: & impastata con olio, & applicata sana le bugance, & le scrofole. La cenere di quelle delle capre vnta con aceto, fa rinascere i capelli cascati per pelagione.

Vnghie di diuersi animali, & loro facultà.

OLTRE all'Vnghie dell'asino, & delle capre, sono in uso appresso à Rasis nel trattato de i sessanta animali, quelle delle uacche de i piedi dinanzi, brusciate in cenere & beuute per prouocar il latte alle balie: & quelle di mula, per prohibire l'ingrauidare nelle donne. le quali vuole egli che scaccino anchora i topi delle case, facendone fumo, tanto che si bruscino in su i carboni per tutta la casa. Chiamano le Vnghie i Greci Ὄνυχες: i Latini Vngues, & Vngula: gli Arabi Chafis, Stes, & Delef: li Spagnoli Vnbas de animal: li Francesi Ongle.

Nomi.

De i Porri, ouero Calli delle gambe de Caualli. Cap. XLI.

I PORRI, ouero Calli, che si ritrouano nelle gambe de caualli nelle parti di dentro sotto alle genocchia, & qualche uolta sopra all'vnghie, triti, secondo che si dice, & beuuti in aceto, giouano al mal caduco.

Calli delle gambe de i Caualli, & loro facultà. Nomi.

FECE di questi Calli, che si ritrouano nelle gambe de i Caualli volgarissimi à ciascuno, mentione Plinio à gli XI. capitoli del XXVIII. libro; lodandoli al dolore de i denti triti, & messi nell'orecchie con olio. Ma Galeno, & similmente Paolo Egineta oltre a quello che ne scrisse Dioscoride, dissero che alcuni gli usauano à qual si uoglia morso d'animali. Chiamano i Greci i Porri, che nascono nelle gambe de caualli Λειχῆνες ἵππων: i Latini Lichenes equorum: gli Arabi Zeide: li Spagnoli Impigenes dellos canallos: li Francesi Cal des iambes des cheuas.

VNGHIE DELL'ASINO, ET DELLE CAPRE.

Delle Scarpe vecchie. Cap. XLII.

LA Cenere delle Scarpe vecchie vsata à modo di linimento, vale alle cotture del fuoco, alle intertrigini, & alle scorticature, che fanno le scarpe ne i piedi.

Scarpe vecchie, & loro facultà scritte da Galeno.

GIOVA *la cenere delle Scarpe vecchie (come scrisse Galeno all'XI. delle facultà de semplici) alle scorticature de i piedi, che non hanno altra infiammagione attorno. imperoche quiui per esser calida, & secca piu presto nocereb-* 10 *be. Ma oltre à questo il fumo delle scarpe vecchie poste in su i carboni, tenuto sotto al naso, è cosa mirabile à rilenar le*

donne

PORRI, OVERO CALLI DELLE GAMBE DE CAVALLI.

donne ſtrangolate dalla madrice; come per vero poſſo affermare io, per hauerne già curate di quelle, che tenute per morte erano abbandonate da tutti. Mirabile è ſimilmente queſto fumo à diſcacciare le ſerpi, che pratticano per le caſe, & fuori de i corpi de gli huomini: ne li quali dormendo eglino alla campagna con la bocca aperta, tacitamente ſe n'entrano. Il che ſcriue Marco Gattinaria medico de noſtri tempi eſſer accaduto ad un certo huomo al ſuo tempo à Pauia: à cui quãtunque fuſſero fatti molti rimedi, niente altro gli giouò, che'i fumo delle ſcarpe vecchie. Imperoche come lo ſentì l'animale, il quale era vna velenoſiſſima vipera, ſubito ſenza moleſtia alcuna ſe n'uſcì fuora per il culo con non poca marauiglia di tutti i circoſtanti. Chiamano i Greci le Scarpe vecchie Καττύματα: i Latini Coria veteramentaria: gli Arabi Geldalatiche; li Spagnoli Zepatos viegos.

Nomi.

10

Del

De i Galli, & delle Galline. Cap. XLIII.

LE Galline aperte,& applicate cosi calde,giouano à i morsi delle serpi:ma bisogna rimutarle spesso mettendo di nuouo dell'altre. Dassi il lor ceruello à bere similmente contra à i morsi de velenosi animali:& applicasi à stagnare il sangue, che esce dei pannicoli del ceruello. Quella pellicola, che è dentro dal ventriglio del gallo simile a una sottil lamina di corno, che si gitta via quando si cuoce, seccata,& fatta in poluere si da utilmente à bere con uino à coloro, che hanno lo stomaco debile. Dassi la decottione de galli gioueni utilmente à bere per temperare gli humori cattiui ne gli ardori dello stomaco. Solue la decottione d'vn gallo vecchio il corpo, cauatogli l'interiora,& messogli in corpo del sale, cuscito, & fatto bollire in uenti sestari d'acqua, tanto che solo ne resti tre hemine:& cosi tenuta poscia questa decottione vna notte al sereno si bee tutta. Sono alcuni, che v'aggiungono la brassica marina, la mercorella, il cartamo, & il polipodio. Solue cotale decottione gli humori, che son neri, crudi, grossi, & viscosi:& gioua alle febbri lunghe, à strettura di petto, à dolori di giunture, & alle ventosità dello stomaco.

GALLLINE, GALLI, ET VOVA.

Galli, & galline, & loro facultà scritte da Galeno, & da altri.

SECONDO che dice Galeno all'XI. delle facultà de semplici, il brodo semplice delle Galline, ristagna il corpo, quantunque quello de i Galli vecchi cotti lungamente con molto sale, lo solua. Vsano i moderni medici à i morsi delle serpi le galline, & i galli non aprendogli, & applicandogli come scriue Dioscoride; ma cosi vivi gli pelano il culo, & applicanlo in su i morsi: co'l qual tira a se questo animale il veleno, come se fusse una uentosa, ò coppa di vetro, & muoionsi poscia in breue tempo. Et imperò è necessario applicaruene del continuo de gli altri. Vsano oltre à ciò il brodo delle Pollastre giouani per pareggiare gli humori nelle reliquie delle febbri, dandolo co'l zucchero la mattina in forma di siroppo. I testicoli de i Galli, che ancora non calcano le galline, son molto ristauratiui, & imperò gli vsano alcuni à gli hettici, & estenuati per infirmità lunghe. Moltiplicano questi la sperma, & fortificano la natura al coito. Parlando Plinio delle Galline a IIII. capitoli del XXIX. libro cosi diceua. Io non lascierò di scriuere vn miracolo, quantunque non s'appartenga alla medicina, il quale è, che se nell'oro liquefatto al fuoco si mettono le membra delle galline, tutto lo consumano in se stesse: cosi sono elle velenosissime all'oro. Non cantano i Galli se si gli cinge il collo con un sarmento di uigna. Ne i quali non è volgar cosa il considerare l'istinto datogli dalla natura del cantare la notte a certe hore determinate, alle quali mai non si ritrouano essere ingannati dal sonno, quantunque sieno le notti hor molto lunghe, & hora molto breui. 40 50

Nomi.

Chiamano i Greci le Galline Ἀλεκτορίδες: i Latini Gallinæ: gli Arabi Degedi, & Giazludinch: i Tedeschi Han, & Henken: li Spagnoli Gallinas: li Francesi Gallines, & Coque.

Delle Voua. Cap. XLIIII.

LO Vouo molle,& tenero piu nutrisce, che quello che si bee: & piu del molle nutrisce il duro. Il tuorlo dello vouo è utile à i dolori de gli occhi; cotto duro,& dissolto con olio rosado; & zaffarano, uale alle infiammagioni del federe:& con meliloto alle posteme & enfiagioni del medesimo. Mangiasi fritto con somachi, ouer galla per ristringere i flussi del corpo: il che opera ancora esso solo. La chiara dello uouo crudo rinfresca, serra i porri della pelle,& alleggerisce applicata l'infiam- 60

l'infiammagioni de gli occhi. Messa presto in su le cotture del fuoco, non ui lascia leuare le uesciche: & ungendosene la faccia nō la lascia arrostire dal sole. Messa con incenso in su la fronte, riper cuote i flussi, che scendono à gli occhi, & mitiga abbōbatone la lanà insieme con olio rosado, me le, & uino, l'infiāmagioni de gli occhi. Beesi cruda al morso dell'hemorroide: & tepida à rodimen ti della vescica, all'vlcere delle reni, all'asprezza del gargatile, à gli sputi del sangue, & à i catarrhi, che discendono dalla testa alle parti inferiori del corpo, & massime al petto.

Voua, & loro essam.

LE VOVA, delle quali quì intese Dioscoride, son quelle delle galline, come migliori di tutte l'altre, & piu adoperate tanto ne i cibi, quanto nelle medicine. Imperoche, secondo che recita Galeno al III. libro delle facultà de gli alimenti, & Isach nelle diete sue particolari sono queste delle galline saporite, aggradeuoli, di maggiore, & di migliore nutrimento di tutte l'altre. Nutriscono, & ristaurano in breue spatio di tempo, confortano, moltiplicano la sperma, & fortificano al coitó, operando in tutte queste cose tanta meglio, quanto sono piu fresche, & di galline, che habbiano hauuto nel generarle il gallo: percioche le stantie poco si conuengono di bontà con le fresche. Seguono dopo queste quelle delle starne, & de fagiani, quantunque in tutto non sieno cosi eccellenti. Quelle dell'anatre, dell'oche, & d'altri uccelli acquatici, aggrauano lo stomaco, generano humori grossi, & digerisconsi malageuolmente, come che ne gli stomachi uigorosi, & forti, digerendosi bene, dieno à i corpi poscia molto nutrimento. Calide molto son quelle delle colombe, piu presta da usare nelle medicine, che ne i cibi. Cattiue, & horribili di sapore, malageuoli da digerire, & inimiche della complessione dell'huomo sono quelle de i pauoni, & de gli struzzi. Delle voua molto migliori sono i tuorli che le chiare: per esser quelli temperati, aggradeuoli al gusto, di buono nutrimento, & facili da digerire: & queste son frigide, flemmatiche, & dure allo stomaco. Cuoconsi le Voua in uarij, & diuersi modi. la onde poscia diuersamente nutriscono, & operano ne i corpi. Lodansi cotte nel guscio: & in questo modo quelle piu dell'altre che tremano, come fa il latte appreso. Quelle, che per beuersele si cuocono manco di queste, sol tanto che sieno ben calde, non nutriscono cosi eccellentemente. Et quelle che pure nel guscio s'induriscono, sono malageuolissime da digerire, generano grossi humori, oppilano, si putrefanno nello stomaco, generano le renelle & lo pietra, stringono il corpo, & fanno venire dolori colici, & di stomaco. Di quelle, che si cuocono fuor de i gusci, son buone l'aperte cosi intere nell'acqua, che bolla, le quali noi chiamiamo sperdute, mangiate però cosi tremanti, & tenere; perche indurite nuocono medesimamente, come fanno l'altre già dette. L'affritellate nell'olio ouero nel burro nuocono allo stomaco, commuouono i rutti, sono malageuoli da digerire, corrompono il cibo, danno cattiuo nutrimento, & generano corrotti vapori. Quelle poscia, che s'arrostiscono in su i viui carboni, ò in su tegole affocate stringono il corpo, & sono dure da digerire anch'esse. Ma parlandone come per l'uso della medicina, Galeno all'undecimo delle facultà de semplici ne scrisse, cosi dicendo. La chiara dello Vouo è nel numero veramente di quelle medicine, che non mordicano. & imperò si puo usare non solo nelle cose d'gli occhi, ma in tutte l'altre, che ricercano medicamenti piaceuoli, & non mordaci, come sono tutte l'vlcere maligne, & malageuoli da saldare, del sedere, & de membri genitali. Il perche si mettono vtilmente ne i medicamenti per ristagnare il sangue, che viene da i pannicoli del ceruello. Et similmente s'adopera mescolandola con cose, che non mordano, come è la tutia lauata, & altri minerali, de quali habbiamo spetialmēte scritto di sopra, nelle vlcere maligne, ouunque elle si sieno ne i corpi. Di consimile facultà è anchora il tuorlo: & imperò si mette cotto lesso duro, ouero arrosto ne i cerotti, che non contengono in loro mordacità alcuna. Ma è però cosa certa, che tra i lessi & gli arrostiti non è gran differenza, diseccando poco piu questi, che quelli: dal che si causa, che quanto acquistano eglino di siccità, tanto perdono di facultà mitigatiua. Mettesi parimente il tuorlo ne gli empiastri contra l'isiammagioni, come son quelli, che si fanno di meliloto per le malattie del sedere. Vsansi insieme la chiara, e'l tuorlo battuti con olio rosado, all'infiammagioni delle palpebre, delle orecchie, & delle poppe, che vengono ò per percosse, à per l'altra cagione: & similmente in quelle de luoghi neruosi, come sono gombiti, dita, legamenti, & giunture tanto de i piedi, quanto delle mani. Cotte le Voua nell'aceto, & mangiate fanno i flussi di corpo: & fritte à fuoco lento, & senza fumo con qualche cosa che habbia del costrettiuo, come agresto, somachi, galle, gusci di melagrani, chiocciole brusciate con i gusci, fiocini d'vua, mortella, nespole, & corniole. giouano à i flussi tanto stomachali, quanto disenterici. ma molto piu mettendo con esse l'hipocisto, i balausti, i citini ouero i fiori del melagrano. Sono oltre à cio utili le uoua crude alle cotture del fuoco tanto applicandouisi la chiara sola con la lana succida, quanto tutto l'uouo insieme co'l tuorlo: imperoche rinfrescano mediocremente, & diseccano senza mordacità alcuna. Debbonsi usar la Voua in quelle medicine, che diseccano l'humidità ò lesse, ò fritte, ò arrostite: ma in quelle, che incidono gli humori lenti, & viscosi del petto, & del polmone, si debbono vsare da bere, cotte nell'acqua sola fino à tanto, che sieno ben calde: & cosi medesimamente la doue sia fatto aspro il gorgozzule, ò per troppo gridare, ouero per flussi di qualche humori acuti. Nel quale modo si lodano anchora nell'asprezze dello stomaco, delle budella, & della uescica. Questo tutto disse Galeno. L'olio, che per ispressione si caua da i tuorli delle voua benissimo prima arrostiti nella padella, gioua ungendosene alla runidità della pelle, alle volatiche, & alle fissure delle labbra, delle mani, de i piedi, & del sedere: & vale à i dolori dell'vlcere, delle giunture, & di tutti i luoghi neruosi, & à i dolori, & vlcere dell'orecchie. Vngesi utilmente alle cotture del fuoco, & fa mirabilmente separare ne i pannicoli del ceruello le parti contuse dalle sane, come con grande honor mio, & utile de gli ammalati ho piu uolte isperimentato in cirugia. Generansi in oltre delle Voua tutti gli animali volatili, quantunque i pesci anchora; eccetto alcuni, come sono i delfini, i uitelli marini, & alcuni altri. Generansi d'esse anchora alcuni de i terrestri, come coccodrilli, ramari, lucertole, & altri simili: & parimente le serpi, eccetto la vipera. Et per quanto dice Hippocrate nel libro del parto, & de fanciullini (se non è errore de gli scrittori) si crea il pollo nell'uouo del tuorlo, & si nutrisce della chiara. La qual sentenza è veramente contraria à quello, che con lunga dottrina disse Aristotele al III. cap. del VI. libro della natura de gli animali, & similmente contraria all'esperienza,

Le parti delle voua, & il vario modo di cuocerle.

Voua, & sue facultà scritte da Galeno.

Olio di tuorli d'uoua.

Animali che nascono da uoua.

Voua di testuggini.

rienza; che ogni giorno ne mostrano le donnicciuole, che fanno couare i pulcini in casa. imperoche cauandosi il pulcino dell'uouo un giorno, ò due auanti al tempo del nascere, si gli ritroua gran parte del tuorlo nel corpo. La chiara delle voua delle Testuggini, anchora che lungo tempo (come spesso uolte n'ho fatta io la proua) si bollano nell'acqua, non si condensa, quantunque il tuorlo diuenti durissimo. Et in oltre ho ritrouate io di quelle testuggini, che u'hanno hauute nel corpo fino à sette co'l guscio già fatto. Il che uogliono alcuni che facciano anchora le serpi. ma cio non si vedè in alcuno de i uolatili. Chiamano i Greci lo Vouo ὠὸν: i Latini Ouum: gli Arabi Naid, Beid, & Baid: i Tedeschi Ein, & Ey: li Spagnoli Hueuo & Ouo: i Francesi Oeuf.

Nomi.

Delle Cicale. Cap. XLV.

La Cicale mangiate arrostite ne i cibi, soccorrono à i dolori della vescica.

Cicale, & loro essamina.

Sono le Cicale per tutto tanto note in Italia, & tanto uolgari, che spesso la state assordano con il lor lungo cantare nelle campagne i lauoratori, & i uiandanti. Ma per quanto scriue Aristotele à XXX. cap. del V. libro della natura de gli animali, & Plinio togliendo da lui a XXVI. dell'XI. sono le Cicale di due sorti, cioè minori, & maggiori. Le minori uengono piu presto, & finiscono piu tardi. ma le maggiori nascono piu tardi, & finiscono piu presto, & sono quelle, che cantano. Figliano ne i campi, quando son ricolte le biade, cauando la terra con la coda, & similmente nelle canne, che si mettono per pali alle uiti. Gioua a farle moltiplicare il piouere assai. Crescono dal parto loro in prima dalla terra a modo di uermicelli, li quali crescendo diuentano finalmente quegli animali, che chiamano i Greci tettigometra, soauissime al gusto auanti che escano del guscio che le circonda: del quale circa il solstitio della state se n'escono la notte uolando le cicale. Viuono queste di rugiada solamente, & sono di quegli animali, che non hanno bocca. Tirano però a se la rugiada con vna certa linguetta, che hanno sopra al petto: il quale è concauo a modo d'vn canale, onde risponde il suono del canto loro. Amano mirabilmente gli oliui, ma però gli ombrosi manco de gli altri; quantunque si godano communemente di tutti gli alberi, & imperò non possono nascere doue non sieno alberi. Hanno oltre a ciò le Cicale in odio i luoghi freddi, & perciò non stanno nelle selue ombrose & opache, ne manco s'odono ne i paesi freddi. La onde si pensò Alberto Magno, che le cicale fussero i Grilli, che cantano la notte, percioche in Alamagna, paese suo frigidissimo, & sotto al polo, quantunque ui sieno i grilli in assai copia; non ui sono però le cicale. In Parthia si mangiano le Cicale, & similmente in certi luoghi dell'oriente. Et però non è marauiglia, che Aristotele dicesse, che elle sieno soauissime al gusto prima che comincino à volare. Scriue Pausania, che il fiume Cecino diuide il territorio de i Locrensi da quello de i Rhegini: Et che le cicale che sono di là del fiume verso i Locrensi sono argutissime nel cantare, come che quelle che sono di qua dal fiume tutte sieno mute & senza voce. Il che scriue parimente Strabone. Di queste parlando Galeno all'XI. libro delle facultà de i semplici, disse, che oltre all'hauer elle proprietà à i dolori della vescica, secondo l'vso d'alcuni medici; vagliono anchora a i dolori colici con il pari numero di granella di pepe. Nel qual uso se ne danno a mangiare hora tre, hora cinque, & hora sette in diuersi tempi, secondo che vengono i tempi de i dolori, & i loro parosismi. Chiamano i Greci le Cicale Τέττιγες: i Latini Cicada: li Spagnoli Ciguatregas: i Francesi Sigale.

Errore d'Alberto Magno.

Cicale scritte da Galeno.

Nomi.

Delle Locuste. Cap. XLVI.

Il fumo delle Locuste vale alle difficultà dell'orinare, & massime nelle donne. La carne loro nõ s'vsa in alcuna cosa. Quelle che si connumerano nelle spetie delle Locuste, che si chiamano asiraci, & asinelli, senza ali, & con grosse gãbe, seccate fresche si beono utilmente cõ vino à i morsi de gli scorpioni. Mangianle ne cibi fino che ne sono satij coloro, che habitano Lepti, paese d'Africa.

LOCVSTE.

CHIAMANSI le Locuste in Toscana, & in altri luoghi d'Italia per diversi nomi, cioè Grilli, Saltelli, Canalette, Saiuppi, & altrimenti anchora, secondo i costumi & varietà de i paesi. Sono notissimi animali, quantunque molto dannevoli all'herbe & alle biade; per devorarsi elle ben spesso il tutto in brevissimo tempo, ove in grã copia si ritrouino. Secondo che d'esse scrisse Aristotele al XXVIII. capo del v. libro dell'historia de gli animali, sono i maschi minori delle femine. Partoriscono queste ficcando in terra la coda, di cui mancano i maschi: & tutte in un medesimo luogo: di modo che i loro parti paiono quasi favi. Di qui nascono vermicelli, che hãno figura di uovo: li quali sono coperti da certa terra sottilissima, come pellicina. questa rompendosi poscia, escono fuori le Locuste, & se ne volano via. Questo lor parto è tanto tenero, che appena toccato si disfà & more. Partoriscono nel fine di primavera, & subito dopo al parto muoiono strangolate da alcuni vermicelli, che loro nascono intorno al collo nel tempo del parto. Nel medesimo tempo muoiono anchora i maschi. Nelle montagne, & altri luoghi frigidi pochissime locuste si ritrovano: ma per lo contrario assai se ne veggono nella pianure, & ne i luoghi, ove per li gran caldi crepano i terreni: perciochè nelle fissure partoriscono le sue uova. Passano le locuste volando grandissimi mari, & qualche volta ne sono passate d'Africa in Italia (diceva Plinio) in tanta quantità, che le loro schiere offuscavano il sole, come l'offuscano i nuvoli, con non poco stupore de gli huomini, & dubitanza che fermandosi ne i suoi paesi, non gli disertassero. imperochè molto ruinano, & fanno sterili i luoghi, ove elle si posano: mangiando le biade & l'herbe fino insù le radici. Del che à i tempi nostri ci han fatto testimonio l'anno M.D.XLII. l'innumerabili schiere, che venendo delle paludi Meotidi copersero non solamente tutta Vngheria, & grandissima parte d'Alemagna; ma anchora tutta Italia, dove fecero infinitissimi dãni nelle biade minute, & nell'herbe de i prati, mangiandosi i legumi, il panico, il miglio, & la saggina fino alle radici. I Parthi mangiano le Locuste ne i cibi, & imperò non è maraviglia, se nelle sacre lettere (come si legge all'XI. capo del Levitico) le lodò Moisè ne i cibi al suo popolo Hebreo. Ne ancho è da maravigliarsi, che san Giovanni Battista le mangiasse insieme co'l mele salvatico nel deserto. quantunque sieno alcuni espositori, che vogliano, che per le Locuste s'intendano alcune radici: & altri, certe cime d'alberi. Al che non consentendo io, tengo per vero, che per esser egli Hebreo, & grande osservatore della legge Mosaica, mangiasse veramente queste Locuste animali. Il che tiene anchora santo Agostino nell'espositione dell'epistola di san Paolo à i Romani. In alcuni luoghi, come nella regione Cirenaica, nell'isola di Lemno, & in Soria, vanno gli huomini à popolo due e tre volte l'anno nelle campagne à guastare i nidi loro, & poscia ad ammazzarle, quando sono nate, come s'andassero à combattere contra à grandi esserciti. Dicesi che in India se ne ritrovano di quelle, che son lunghe tre piedi, di modo che le gambe delle semine, quando sono seccate, s'usano in vece di seghe. Chiamano i Greci le Locuste Ἀκρίδες: i Latini Locustæ: gli Spagnuoli Langostas de tierra, & Gafanhotes grandes: i Francesi Locuste.

Locuste, & loro historia.

Locuste usate ne i cibi.

Nomi.

Dell'Ossifrago. Cap. XLVII.

DICESI, che'l ventriglio di quello uccello, che chiamano i Latini ossifrago, bevuto à poco à poco fa orinare le pietre insieme con l'orina.

RITROVO dell'Ossifrago diverse opinioni. Imperochè appresso ad Aristotele è l'ossifrago uno uccello simile all'aquila, quantunque maggiore, ma di bigio colore. Questo quando l'acquila caccia i figliuoli del nido, avanti che sieno ben grandi, & finiti d'allevare, per vederli far questione fra loro per il cibo, che gli porta, li raccoglie, & li fi-

Ossifrago, & sua essam.

ll nisce

OSSIFRAGO.

uisse d'alleuare. Ha l'Oßifrago cattiua vista, per hauere vna certa nauola auanti alla lamella dell'occhio. Ma Plinio al 111. capo del X. libro, connumerando l'Ossifrago fra le spetie dell'aquile, lo fa figliuolo dell'Halibeto, cioè dell'aquila marina, la quale non vuole egli che habbia propria spetie, ma che nasca d'aquila calcata da diuersi maschi. Appreßo di Alberto parmi, che l'Ossifrago sia quello augello, che egli in lingua Arabica chiama Kiry, così scriuendo. Il Kiry è uno augello di rapina: ilquale è prolifico, & gouerna non solamente bene i suoi polli, ma anchora quelli dell'aquila, quando gli lascia stanca hormai di nutrirli. Queste tutte sono parole di Alberto. Ilquale assai piu chiaramente ne disse fra le spetie dell'Aquile, doue così ne scriue. La quinta spetie dell'Aquila è augello aßai picciolo, & da alcuni è chiamato Ossifrago. Imperoche quando ei mangia la carne vola con le oßa ben in alto in aria, & le lascia cascar sopra qualche gran saßo, & così le rompe, & si pasce della midolla. Ma par che in questo discordi egli manifestamente da Aristotele, vedendosi che appreßo Aristotele l'Ossifrago non è altrimenti spetie di aquila così piccola, ma vno augello piu grande di tutte l'altre aquile, dalla Germana in fuori. Onde non poßo se non credere, che Alberto si sia qui ingannato, come anchora Plinio.

10

Plinio. Imperoche quella Aquila valorosissima marina (come scriue Aristotele) ha la uista acutissima, & per sua natura castriage i figliaoli, auanti che faccino le penne à rimirare il sole, & essendouene alcuno, che lagrimi subito l'ammaza. Il che dimostra chiaramente l'errore di Plinio, & che egli leggesse Aristotele con poca attentione. Imperoche hauendo l'aquila marina acutissima veduta, non mi par, che l'habbia da fare punto con l'ossifraga, hauendo questo gli occhi infermi, & deboli, & non vedendo molto lontano. Io già fu pia tempo per hauere hauuto il libro delli animali d'Alberto scorretto, doue era scritto ossifraga in cambio de asina, m'era ridotto à credere, che l'ossifraga appresso Alberto fusse un uccello tutto bianco assai maggiore del cigno, che noi chiamiamo Agrotto, & pratica nelle nostre maremme intorno Port'hercole, & Orbetello, pascendosi di pesce in quello stagno di mare. Ha grandissimo becco, & nella parte appresso la gola cartilaginosa, & pendente à modo d'un sacco. Ma hauendo dipoi ritrouato vno altro Alberto piu corretto, oue era scritto osina, & non ossifraga, riconobbi l'errore, in cui era cascato per negligenza del stampatore. Chiamano i Greci l'Ossifrago [illegible]: i Latini Ossifragus.

Errore di Plinio.

Nomi.

Della Lodola. Cap. XLVIII.

E la Lodola vno vccellino, che ha un cappelletto in su la cima del capo, come hanno i pauoni. Questa arrostita, & mangiata per cibo medica à i dolori colici.

***L**e Lodole sono conosciuti vccellini. Ritrouansene (come al XXV. capo del IX. libro dell'historia de gli animali disse Aristotele) di due spetie, cioè con cappelletto, & senza. Habitano ne i campi, mangiando herba, vermicelli, & hora semi di diuerse spetie. I maschi cantano assai bene, & sono sempre eglino i primi vccellini, che pronuntiano la state co'l canto loro. Temono le Lodole cosi grandemente gli sparuieri, & gli smerigli, che seguite molte volte da quegli si fuggono a far in seno à gli huomini. Tenendosi per cantare i maschi nelle gabbie, diuentano spesso ciechi d'un occhio, come per isperienza si uede. Chiamano i Greci la Lodola Κορυδαλλὸς: i Latini Galerita: gli Arabi Hanabroch, ouero Kanabroch: i Tedeschi Vualdt Lerch: gli Spagnoli Cucuyada: li Francesi Alouette.*

Lodole, & sua historia.

Nomi.

Delle Rondini. Cap. XLIX.

APRENDOSI i Rondinini della prima figliatura delle Rondini, auanti che la luna sia tonda, si gli ritrouano nel ventriglio due pietre: una d'un sol colore, & l'altra uaria. Le quali serrate in cuoio d'una uitella, ouero di ceruo, & attaccate al collo, ouero al braccio, giouano in tanto al mal caduco, che spesso con esse alcuni se ne liberano. Oltre à ciò l'istesse rondini mangiate nei cibi del modo, che si mangiano i beccafichi, rischiarano la uista. Al che gioua similmente la cenere delle vecchie, & delle giouani abbrusciate in un uaso di terra, unta con mele: & uale parimente alla schirantia, & infiammagioni dell'ugola, & del gargarile. Le rondini secche, & parimente i rondinini, beuute con acqua al peso d'una dramma, giouano a la schirantia.

RONDINI.

Rondini, & sua essam.

LE RONDINI volgarissimi vccelli, sono di tre spetie; delle quali vna è quella, che si ricoura nelle nostre case: la seconda nelle muraglie de gli antichi edificij, & nelle grotte, & scogli de i monti: & la terza nell'alte ripe de i fiumi, & queste due ultime spetie chiamano chi Rondoni, & chi Tartari. Queste partendosi ogni anno d'Africa (come al XXIIII. cap. del X. libro scriue Plinio) passano il mare, & se ne uengono il Marzo vicino all'equinottio in Italia à fare i nidi, & le voua nelle case, tanto si confidano nella benignità de gli huomini. Doue hauendo partorito due volte & alleuati i figliuoli, se ne ritornano con loro insieme nell'altro equinottio dell'autunno ne i paesi loro. Le Rondini sole fra tutti gli ucelli, che non sono rapaci, mangiano carne. Dicesi che la Chelidonia herba, che volgarmente vuol dire Rondinaria, fu ritrouata dalle Rondini, percioche fu veduta portare ne i nidi per sanare gli occhi de i lor figliuoli accecati. Et di già s'è prouato (come scriuono alcuni) che pungendosi loro gli occhi ne i nidi, essi veduto poscia, che le madri gli risanano con la Chelidonia. Il che essendo stato poi notato da i medici, hanno anch'essi, ammaestrati da questo ucellino, usata la Chelidonia nelle malattie de gli occhi. Ma contradice all'opinione di costoro manifestamente Aristotile, come diremo di sotto nel comento della Chelidonia maggiore. Fa contrario effetto lo sterco loro, percioche cascando caldo ne gli occhi, fa accecare, come ne fa testimonio nelle sacre lettere l'historia di Tobia. Scrisse delle Rondini Galeno all'XI. libro delle facultà de semplici, con queste parole. Molti sono che hanno vsato non solamente gli animali, di cui habbiamo detto; ma anchora le Rondini, abbrusciandole, & mescolando poi la cenere insieme con mele, & ungendone le schinantie, & tutti li altri malori, che uengono con enfiagione nel gorgozzule, & nell'ugola. Altri sono, che usano la medesima cenere per assottigliare la veduta. & altri danno le rondini secche à bere in sottilissima poluere. Chiamano i Greci la Rondine Χελιδών: i Latini Hirundo: gli Arabi Thataf, Chatas, ouer Chataf: i Tedeschi Schwalb: li Spagnoli Golandrina, & Andorinha: li Francesi Arondelles.

La Chelidonia fu ritrouata dalle Rondini.

Rondini scritte da Gal.

Nomi.

Dell'Auorio. Cap. L.

LA Limatura dell'Auorio sana applicata i panaricci delle dita. Ha facultà costrettiua.

Elephanti, & lo ro essam.

E NOTISSIMA cosa à ciascuno, che l'Auorio non è altro, che dente d'Elephanti: quantunque Pausania nel V. libro della descrittione della Grecia [illegible], voglia che l'Auorio sia materia di corna, & non di denti, con queste parole. Quanto spetta à dire dell'Auorio, se alcuno si crede che quelle sieno zanne della bocca dell'Elephante, piglino l'essempio dall'Alce fiera di Francia, & da i tori d'Etiopia. Imperoche à gli Alci maschi (delle femine non dico perche non hanno corna) nascono le corna sopra le ciglia, & à i tori d'Ethiopia sopra il naso. Secondo chi sarà che dica esser miracolo, che fra tanti animali à cui escono le corna della bocca è [illegible] argumento efficacissimo, che quella così gran mole sieno ueramente corna, quel che si vede in molte altre bestie, alle quali à certi tempi cascano le corna, & dipoi le rifanno di nuouo. Il che interuiene ne cerui, ne i caprioli, & parimente nelli Elephanti, & però se l'Auorio fusse dente & non corno; qual sarebbe quella forza della natura che potesse fare, che rinascessero? Questo tutto disse Pausania, à cui sottoscriue Areteo antichissimo Medico al XIII. cap. del II. lib. de i quali per undici capitoli continui scrisse Plinio al principio dell'ottauo libro. Nascono in Africa di là dalle Sirti, in Mauritania, in Ethiopia, & in India: & quantunque sieno di statura maggiori di tutti gli altri animali; nondimeno (come disse Aristotele) sono mansuetissimi, & piaceuolissimi, quando son fatti domestichi. Rassomigliansi (come dimostrò quello che fu al tempo di Papa Leone decimo à Roma) nella pelle molto à i bufali, come che ui sieno sparsissimi peli. Hanno la testa grossa, il collo corto, & l'orecchie larghe per ogni uerso due spanne. Il naso hanno lunghissimo [illegible] à modo d'una gran tromba, che gli pende tra i denti dinanzi, quasi fino à terra: & usa questo in cambio di mani. La bocca è uicina al petto, assai simile à quella del porco: dalla quale ha nella mascella di sopra due grandissimi denti (come se ne veggono assai in Merceria à Vinegia, & in altre città d'Italia) li quali riguardano con la punta verso terra. I piedi son ritondi

ELEPHANTE.

ritondi, come taglieri, di larghezza di due, & di tre palmi, circondati di calloſa materia: con cinque unghie d'intorno grandi, come mediocri nicchi. Le gambe ſon groſſe, & forti, ne come alcuni ſciocchi ſi penſano, ſono tutte d'un pezzo; ma hanno le giunture nelle ginocchia, come gli altri animali quadrupedi. Et imperò (come riferiſce Aluigi Cadamoſto nelle ſue nauigationi fatte per la Etiopia, & à Calocut) s'inginocchiano gli Elephanti al montarui ſuſo quando ſi caualcano. La coda è come quella de i bufali, lunga circa tre ſpanne, con rariſsime ſetole. Et però molto male ſi potrebbono riparare dalle moſche, ſe la natura non gli haueſſe preparato altro ingegno d'ucciderle: ilquale è, c'hauendo eglino la pelle piena di graticolate feſſure, le ſtringono rannicchiandoſi fra quelle, & coſi le ammazzano. Non nuocono à gli huomini, ſe non ſe gli dà impaccio. ma ſe pur gl'nuocono, gli pigliano à trauerſo con il loro lungo naſo, & coſi gli gittano in ſu all'aria una grande arcata. la onde muoiono ſoffocati dall'aria, prima che caggiano in terra. Non ſi troua huomo, che ſia coſi buon corridore, che gli Elephanti non l'arriuino, anchora che caminino di ſuo paſſo; imperoche la lunghezza de i paſſi loro auanza di gran lunga la uelocità de i paſſi de gli huomini. Viuono di frondi, & di frutti d'alberi; ne è coſi groſſo albero, che non lo rompano con il naſo loro. Creſcono fino all'altezza di ſedici palmi. & però coloro, che non ſon uſi à caualcarli, ſi contaminano, come fanno in ſu le naui coloro, che non ſon uſi in mare. Sono sfrenati, ne ſi poſſon ritenere con alcuna ſorte di briglia: Il perche ſempre ſi laſciano con la teſta in libertà. Ma per eſſere ubidientiſsimi, & per intendere i

Errore d'alcuni.

10

parlari de gli huomini de i lor paesi, non escono de i mandati di chi li gouerna. Hanno tanta paura del fuoco, che spauentati da quello non si possono riuocare dalla fuga. Il che non sapendo coloro, che gouernauano quello, ch'era à Roma, essendo dentro al castelletto, che gli haueano accommodato in su la schiena il giorno, che il Signor Giuliano de Medici fratello del Papa menò la moglie di Francia, scaricandosi certi archibusi lo missero in tanta fuga, che mai non lo poterono ritenere, fino che non si cacciò insieme con loro nel fiume del Teuere. Non generano (per quanto dice Aristotele al XXVII. cap. del VI. libro della natura de gli animali) se non hanno venti anni. Nel che si vede manifestamente errar Plinio, dicenda, che i maschi in cinque, & le femine in dieci posson generare. Gli Elephanti son casti animali: & imperò non usano se non con una sola femina, ne piu la toccano, come la veggono pregna. Non si puo di certo sapere, quanto portino le femine nel corpo i figli loro, per guardarsi gli Elephanti di non esser veduti quando l'impregnano. Et però dissero alcuni, che le femine portauano diciotto mesi, & altri chi due, & chi tre anni: Partoriscono le femine con dolore, come fanno le donne: & subito che hanno partorito, leccano il figliuolo, il quale poscia gli camina dietro. Viuono (disse Aristotele) secondo alcuni dugento anni, come che altri dicano, che non piu di cento venti: ma il fiore dell'età loro è circa à sessanta, ò settanta anni. Temono il freddo molto il verno, & piacegli molto stare appresso à i fiumi, ne iquali entrano volentieri, come fanno ancora i bufali. Sono d'intelletto assai propinqui à gli huomini. Il che si vede per intendere eglino i parlari de i paesi loro, per l'ubidienza che prestano, per la prudenza che hanno, & per la religione che osseruano. Adorano gli Elephanti il Sole, & la Luna. Et di già sono stati veduti in Ethiopia, & Mauritania, oue sono senza numero, andare la notte à schiere, quando la Luna è nuoua, à lauarsi ne i fiumi, & fatti poscia ben mondi, adorare il pianeta in ginocchioni, & andarsene poi via alle selue. Riferiscono alcuni, che sono di tanto intelletto, che essendo già stati condotti alle naui per menarli per mare in altri paesi, non si volsero imbarcare se non gli fu promesso prima di ritornarli ne i paesi loro. Vanno per le selue gli Elephanti quasi sempre à schiera; mettendo sempre dinanzi per capitano il piu vecchio: & di dietro, quello, che piu di tempo, & d'anni si gli auicina. Dicesi che come si veggono assaliti da i cacciatori, sapendo d'esser piu seguitati per i denti, che per altro, urtando forte con essi ne gli alberi se li cauano, & lasciandoli in terra se ne fuggono per campare la uita. Il che facilmente potrebbe esser falsa, come similmente è la bugia, che'l Castoreo veduto il cacciatore si tagli con i denti (come dicemmo di sopra) i testicoli. Sono naturalmente gli Elephanti tutti saluatichi, ma s'addomesticano con arte, come si fa con molti altri animali; & parimente alleuandoli suso da piccioli; come che dica Plinio, che s'addomesticano anchora i grandi con le bastonate, & con la fame, tenendoli fra quelli che sono domestichi. Ma ben ne sono in alcuni luoghi di quelli, che non si possono per la ferocità loro addomesticare, come son quelli, che si ritrouano (secondo che nelle sue nauigationi scrisse Aluigi Cadamosto) in Senega regno d'Ethiopia. Vsasi l'Auorio macinato in su'l porfido in sottilissima poluere à i flussi bianchi delle donne, beendolo in latte di seme di lattughe, cauato con acqua ferrata. Chiamano i Greci l'Auorio Ἐλέφας: i Latini Ebur: i Tedeschi Helffantbeyn: gli Spagnoli Diente de elefante, & Marfil: li Francesi L'yuoire.

Errore di Plinio.

Elephanti, & loro intelletto.

Auorio, & sue facultà.

Nomi.

Del Talone del porco. Cap. LI.

IL Talone del porco brusciato, fino che di nero diuenti bianco, & poscia fatto in poluere, & beuuto val à dolori colici, & à i vecchi dolori di corpo.

TALONE DEL PORCO.

E' Il Talone ne gli animali quello ultimo osso del piede, che si commette con lo stinco della gamba, chiamato da i Greci astragalos, & da noi volgarmente l'osso della cavicchia. Chiamano i Greci il Talone del porco Ἀστράγαλος ὕειος, i Latini Talus suillus: li Spagnoli Tornizuelo de pie del puerco: li Francesi Talon de porceau.

Qual osso sia il Talone.

Del Corno del Ceruo. Cap. LII.

IL Corno del Ceruo brusciato in cenere, & lauato, beuuto al peso di due cucchiari gioua alla disenteria, à gli sputi del sangue, à flussi stomachali, à trabocco di fiele, & à dolori di vescica con gomma di draganti. Vale parimente à I flussi de i luoghi naturali delle donne con qualche liquore a ciò conueneuole Il modo di brusciarlo è così. Tagliasi in minuti pezzetti, & si mette poscia in vn vaso di terra crudo, & lutatoui sopra benissimo il coperchio, si mette in una fornace, & lasciaui si tanto, che diuenti bianco. Questo poscia lauato, come si laua la cadmia, è utile ne i flussi, & nelle vlcere de gli occhi. Fregato a i denti li mondifica. Il fumo del crudo brusciato in su i carboni scaccia le serpi. Bollito in aceto, & lauandosi la bocca con quello caua il dolore delle gengiue, & delle mascelle causato per il nascimento de i mascellari.

SONO i Cerui notissimi animali. Ma perciòche à ciascuno non è nota la natura loro, per sodisfare ad ogni candido lettore, ne dirò qui quanto d'Aristotele nel VI. & nel IX. libro della natura de gli animali, & nel IIII. delle parti loro, n'ho ritronato. Sono adunque i Cerui animali saluatichi, grandi come asini, velocissimi al corso, & armati di ramose corna. Questi, quando uanno in amore, diuentano tanto furiosi & pazzi, che se ne uanno gridando per le selue tanto forte, che fanno con non poco strepito risonare Echo nelle concauità delle valli, & de i monti. Et sono tanto furiosi, & sfrenati nel coito, che spesso in quell'atto fanno andare le femine à terra, ouero che per non potere elle patire le durezza della uerga loro, così caminando, & correndo, l'impregnano. Non si contentano d'una femina sola, ma facendo come il becco con le capre, in breue spatio di tempo, molte & molte ne montano. Et se per forte si ritrouano piu maschi dietro ad una femina, combattono con i due piu appuntati bronconi delle corna, che hanno sopra alla fronte, fin'alla morte. Passato poscia il tempo dell'amore nella fine di Settembre s'ascondono nelle cauerne loro, hauendo quasi vergogna dello spiaceuole odore, che gittano, simile à quello de becchi. Et così se ne stanno, fino che viene il verno, nel quale ritornano di nuouo per le selue, & per le campagne alla pastura. La state per esser molto grassi corrono poco. Il perche in quel tempo spesso s'ascondono, per non esser presi. Vanno in amore il mese d'Agosto & di Settembre. Empionsi le cerue in pochi giorni, & molte con un solo maschio: portano il parto otto mesi. Le femine quantunque qualche uolta partoriscano due ceruiatti; nondimeno il piu delle uolte ne partoriscono un solo. Partoriscono come prudenti in luoghi uicini alle vie publiche, per sicurare i figliuoli dalle fiere rapaci: & nel partorire sempre si mangiano l'inuoglie del parto, le quali (secondo alcuni) hanno mirabile proprietà in molte cose. Il primo anno i giouani non fanno altre corna, che un poco di rileuo in amendue le parti sopra alla fronte. Ma il secondo anno gli spuntano, come manichi di lesine, coperte tutte di pelo. Il terzo fanno due rami, & il quarto tre, & così procedono (disse Aristotele) fino à sei. Ma in Italia se ne veggon di quelli, che n'hanno fino à undici, come affermò anchora Alberto hauerne veduti egli in Alemagna. In Bauiera furono già due corna d'un ceruo tra le piu care cose del Duca Guglielmo, delle quali ciascuno haueua

Cerui, & loro historia.

ventiuno ramo, & si teneuano per un miracolo di natura, & per cosa rarissima. Queste furono poi donate alla Serenissima Maria Regina di Vngheria, & sorella dell'Inuittissimo Cesare Carlo V. & del Serenissimo Ferdinando Re de Romani. E' vna sciocchezza il credere, che gli anni loro si numerino da i rami delle corna: percioche viuendo i Cerui lunghissimo tempo sarebbono le corna maggiori delle quercie, & de i pini. Ma ben si conosce la vecchiezza loro (come disse Aristotele) al mancamento, che si gli ritroua de denti: & similmente al mancar nelle corna loro quei due rami principali sopra la fronte che hanno i giouani per combattere: percioche ne i vecchi non rinascono, sapendo la sagace natura nõ hauerne eglino piu dibisogno per combattere. Mutano (secondo che scriue Theophrasto al primo capo del primo libro dell'historia delle piante) le corna ogni anno nella primauera. Nel qual tempo cacciati dalla natura se ne vanno in luoghi remotissimi, & come vergognosi d'hauer perdute l'armi, non escono alla pastura se non di notte, ne vẽgono al discoperto alla campagna, fino che nõ gli sono rinate le corna. Ascõdono (disse Aristotele) il sinistro corno per sapere eglino esser in quello assaissime virtù: come che Plinio, & Alberto dicessero del destro. Quando sono morduti da i ragni, ò d'altri uelenosi animali si guariscono mangiando i granchi. Sono semplicissimi animali: & però spesse uolte marauigliãdosi del sonare de i flauti, & delle sampogne de i pastori, come balordi sono assaliti da i cacciatori. Passano grandi golfi di mare andando à nuoto alla fila, & tenendo la testa l'uno in su la groppa all'altro, come s'è piu uolte veduto in quel golfo di mare, che passa da Cilicia à Cipro. Et se ben non veggono nel nuotare la terra, vi uanno all'odore, che ne sentono co'l naso. Le femine naturalmente non hanno corna, ne manco le fanno i maschi che si castrano da piccioli, auanti che le mettano fuori. Quantunque alle uolte fuor dell'ordine di natura si sieno ritrouate cerue cornute con sei rami per corno, come son quelle che in Augusta di Germania hanno i Fucchari, & in Bauiera lo Illustrissimo Duca; tutte adornate d'argento. Quelli, che si castrano grandi, serbano le corna; ma non le mutano mai. Viuono i Cerui (disse Plinio al XXII. cap. dell'VIII. libro) lunghissimo tempo, come sensatamẽte dimostrarono quelli, che essendo già stati domestichi d'Alessandro Magno, fatti poscia per lungo tempo saluatichi, furono presi piu di cento anni dopo la morte sua, & conosciuti alle catene d'oro, che haueuano ancora al collo, già ricoperte dalla callosa pelle, & dal pelo. Ma che habbiano i Cerui cosi vita lunga (come si dice) non par che creda molto Aristotele, dicendo. Dicesi che hanno i Cerui lunga uita, ma io di questo non ho certezza alcuna, ne manco lo dimostra il lor presto crescer suso da picciolini. La certezza di quelli d'Alessandro, che scriue Plinio, non potè ueramente saper Aristotele, per esser accaduta tal cosa lungo tempo dopo la morte sua, per esser egli stato maestro d'Alessandro. Ne manco seppe egli di quella Cerua, che essendo già stata di Cesare fu ritrouata similmẽte lungo tempo dapoi, & conosciuta alla collana d'argento, nella quale era scritto: Noli me tangere, quia Cæsaris sum. Nel monte Elapho d'Asia nascono i Cerui tutti con l'orecchie fesse: al qual segnale si conoscono poscia, che sieno di quel paese.

Errore d'Aristotele, & di Plinio.

E' gran cosa, che dicesse Aristotele al XXVIII. capo dell'VIII libro dell'historia de gli animali, & Plinio al XXXIII. pur dell'VIII. che in Africa non sieno ne cerui, ne porci cignali: auenga che à i tempi nostri copiosi ui si ritrouino. Se gia non si uolesse dire, che vi fussero stati portati ne i tempi, che successero dopo costorò. Hanno i Cerui insegnato à conoscere il Dittamo alla medicina: percioche fu auertito da i cacciatori, che mangiando eglino questa herba nell'isola di Candia, faceuano andarsi fuor del corpo le saette restate già nelle ferite loro. Il che disse Dioscoride delle capre ferite dalle saette, & non de cerui. Non hanno fiele nel fegato apparente, come similmente non l'hanno i caualli, gli asini, i muli, i cameli, & tra i pesci il uitello marino, & i delphini: ma in luogo di fiele hanno certe vene sparte per le budella, nelle quali è dentro sparsa il liquore, che fa il fiele ne gli altri animali. & però per essere l'interiora loro sempre amare, non si mangiano: ne manco le uoglono i cani, se non sono molto grasse.

Facultà del cervo in medicina.

Hanno nella coda un certo uerde humore, il quale è mortifero ueleno mangiandosi. Il sangue del Ceruo (diceua Rasis nel lib. de i sessãta animali) vsato à modo di cristero bene sbattuto cõ olio, vale all'vlcere, & à i flussi vecchi delle budella: et beuuto con uino uale alle saette auelenate. Il ceruello mondifica le posteme de i nerui, & delle giunture. & il corno brusciato, & beuuto con vn poco di mele caccia i vermi del corpo. Le corna tenere, che hanno anchora sopra il pelo, de i Cerui giouanetti (secondo che riferisce Scribonio Largo) messe tagliate in pezzi in una pignatta, & illutatole sopra il suo coperchio, & poscia messe in vn forno à seccare, & fattone poluere, sono cosa mirabile date con pepe, & mirrha per li dolori colici. La sordidezza, che si ritroua nelle fessure sotto gl'angoli de gli occhi loro (come scriue il sudetto autore) gioua applicata à tutti i morsi de serpenti velenosi, & però scriue egli ricorsi diligentemente in Sicilia da i Cacciatori, & portarsi sempre appresso, per tali, & simili bisogni. L'osso, che si ritroua nel cuore del Ceruo, è cordialissimo: & vale contra a i ueleni mortiferi; & mettesi vtilmente ne gli rimedij, che si fanno per la pestilenza. Quantunque nieghi Andrea Vesalio nel suo glorioso volume della fabbrica del corpo humano, che nel cuore del Ceruo si ritroui osso alcuno, et s'ingãni egli in cio manifestamente. Ma è però ben d'auertire, che nelle spetiarie si mette hoggi ne compositi, oue entra l'osso del cuore del ceruo, in suo luogo l'vltima parte della trachea arteria, cioè della canna del polmone de buoi. Del fungo ceruino, il quale uogliono alcuni, che nasca della sperma del ceruo, che casca in terra nel coito loro, & delle virtù sue, ne habbiamo detto assai a bastanza nelle nostre Epistole medicinali, doue potranno, leggendole, ritrouarne l'historia, et le uirtù coloro, che saranno desiderosi d'intenderle.

Nomi.

Chiamano i Greci il corno del cerno Ἐλάφου κέρας: i Latini Ceruinum cornu: li Tedeschi Hirtzhorn: li Spagnoli cuerno de Cieruo, & punta de Cieruo: i Francesi Corne de Cerf.

De i Bruchi. Cap. LIII.

DICESI, che i Bruchi, che si generano in su l'herbe de gli horti, vnti con olio si curano coloro, che se ne vngono, da i morsi de gli animali velenosi.

Bruchi, & loro historia.

I BRUCHI inimici de gli hortolani, sono uolgarissimi animaletti, ma però di gran danno ne gli horti, oue spesso si mangiano tutti i cauoli, & gli altri herbaggi, che ui si seminano. Nascono questi (secondo che al XIX. cap. del

V. libro

V. libro dell'historia de gli animali scrisse Aristotele) delle frondi uerdi dell'herbe, & massime di quelle de i cauoli generandouisi prima certi granetti bertini minori del miglio, de i quali nascono poscia piccioli vermicelli, che infra tre, ò quattro giorni diuentano Bruchi rossi. Questi fatti già vecchi si mutano di forma, & ricopronsi d'un certo guscio duretto, quantunque sottile, simile nel colore all'oro, & imperò (disse Aristotele, & dopò lui Theophrasto nel V. libro delle cause delle piante) chiamarsi Aurelij. Non si muouono se non si toccano, ne si conosce in loro bocca, ne altre membra. Rompõsi poscia, & esconne fuori i pauiglioni, che volano. Mangiano i Bruchi assai, auanti che si permutino in altri animali: ma piu non mangiano, poi che sono diuentati Aurelij. De i quali mi ricordo io essendo fanciullo per essere stato quell'anno vna infinità di Bruchi in tutta Toscana, hauerne ritrouati infiniti attaccati co'l culo in su, non solo alle frondi de gli alberi, & dell'herbe; ma assai anchora à i muri delle case, di colore cosi lucido, come si sia quello dell'oro, come che ue ne fussero alcuni anchora di colore d'argento, di modo che ciascuno si haurebbe pensato, che fussero stati d'oro, & d'argento massiccio, se non si fussero veduti palpitare. La forma loro era proprio d'un fanciullino fasciato, con faccia tutta di disegno humano, con una mitria in testa, con due corna. De i quali ho ritrouati poscia sempre ogn'anno alcuni, & spetialmente attaccati alle muraglie de gli horti, & de giardini: ma non però cosi di uiuo color d'oro. Questa tal forma loro di faccia humana si tacque Aristotele. il quale come che dicesse, che i Bruchi si generano delle frondi dell'herbe senza altro animale, che gli generi, nondimeno si veggono sensatamente i Pauiglioni farui suso le uoua, che non sono altro, che quelli granetti bigi, come fanno anchora quelli, che nascono di quei bruchi, che fanno la seta. Ma non però per questo voglio affermar io, che non possano, come disse Aristotele, nascere anchora per loro stessi, come fanno molti altri animali. Plinio vuole, che quelle granella, che si ueggono attaccate in su l'herbe, ui nascono di rugiada, & che di poi sieno condensate dal sole. Ma non però l'approuano coloro, che sono veri speculatori delle cose naturali. Il rimedio di far fuggire i Bruchi de gli horti (disse Plinio) è di mettere il teschio d'una caualla in su la cima d'un palo in mezo all'horto, ouero appiccarui un granchio di fiume. Al che uale similmente toccando l'herbe, & i cauoli, con una bacchetta di sanguine. Scrisse anchora Columella circa la fine del XI. libro della sua agricoltura, come si possano scacciare i Bruchi de campi, & de gli horti, con queste parole. Accadendo, che ne i luoghi aprichi dopo le pioggie nascano quelli nociui animali, che noi chiamiamo Bruchi, bisogna ò coglierli con mano, ouero scuotere la mattina per tempo le piante, oue si riparano. Imperoche cosi facendosi mentre che sono quasi del tutto sopiti dal freddo della notte, cascando in terra non saglion piu altrimenti sopra le piante. Ma libera da questa cura gli hortolani, se auanti che si seminino l'herbe, s'infonde il seme nel succo del sempreuiuo: percioche prohibisce questo, che i bruchi non ui s'accostino. Ma Democrito nel libro, che è intitolato alla Greca περὶ ἀντιπαθῶν, afferma, che se una donna, che habbia il mestruo, scapigliata, & scalza corre tre uolte attorno à ogni brasce, ouero area dell'horto, cascano in terra dell'herbe tutti i Bruchi, & caduti subito muoiono. Ma per mio giuditio questi sono esperimenti da lasciare à coloro, che piu attendono alle superstitioni, che alle cose ragioneuoli. Bruchi, & loro historia. *Chiamano i Greci i Bruchi Κάμπαι: i Latini Erucae: gli Arabi Riapsa: li Tedeschi Raup, & Holtzwurm: li Spagnoli Bruchi.* Nomi.

Delle Cantarelle, Buprestі, & Bruchi de pini. Cap. LIIII.

SONO buone à conseruare quelle Cantarelle, che si ricolgono ne i formenti. Mettonsi queste in un uaso di terra non impeciato, & serrasegli la bocca con un pezzo di tela rada, & poscia voltatolo con la bocca in giu si tiene sopra al fumo d'un fortissimo aceto, che bolla, fino che per il caldo muoiono le cantarelle: le quali poscia s'infilano in un refe, & si ripongono. Le migliori di tutte son quelle, che sono di uarij colori, con linee rosse & ritorte nelle ali, lunghe di corpo, ben piene, & grasse, come sono le blatte. Et cosi per lo contrario vagliono poco quelle, che hanno l'ali d'un sol colore. Serbansi in questo medesimo modo, quelle altre spetie pur di cantarelle, che si chiamano Buprestі, & cosi I Bruchi de pini. Queste messe in un criuello, & tenute al vapor della cenere calda in piu breue tempo si seccano, & si ripõgono. Hanno tutte vna medesima virtù in rodere, ulcerare, & tirare il calore in pelle: & imperò si mettono ne i medicamenti de i cancari, della lepra, & delle maligne volatiche. Prouocano i mestrui aggiunte ne i pessoli mollificatiui. Alcuni dissero, che messe ne gli antidoti giouano à gli hidropici, per hauere elle potestà di fare orinare. Altri hanno detto, che il uero rimedio delle cantarelle beuute, sono le lor proprie ali, & i lor proprij piedi.

SONO le Cantarelle volgarissimi animaletti nelle spetiarie, & abondanti ne i piu caldi luoghi d'Italia, oue non solamente si ritrouano ne campi del grano: ma copiosissime sopra à frassini. Non accade; che qui si dica quali sieno le migliori, per hauere in questo à pieno sodisfatto Dioscoride. ma è però d'auertire, che questi animali inuecchiandosi starlano, & cosi diuentano poscia del tutto inutili. Cantarelle, & loro essam. *Le Buprestі, come disse Plinio à IIII. capitoli del XXX. libro, sono rarissime in Italia, & rassembransi à gli scalabroni. Ma i Bruchi de pini, & de pezzi sono abondantissimi in Italia, ouunque sieno boschi di cotali alberi. La onde per tutti i monti, & le ualli del Trentino, doue per tutto i pini, & i pezzi nascono ne i boschi, & massime nella ualle Anania, & di Fieme, se ne ritrouano in su i pini infinitissimi, rosseggianti, & pelosi, serrati in su le cime de i rami in certe loro sottilissime tele: le quali tessono d'infinitissime inuoglie à modo d'una mazza, doue restandosi questi animali cosi serrati, si riparano la dentro il verno dal freddo. Emmi alcune uolte accaduto adoperargli per alcuni miei particolari isperimenti, & honne ritrouato in tal mazzo piu di mille. La materia della tela, in cui si serrano, filata, & tessuta da loro, non è manco forte & tenace, che si sia la seta, ne ad altro piu s'assomiglia, che à sottilissimi uelli di seta bianca. Questa per ristagnare il sangue non ual meno di quel, che si ua-* Buprestі, & Bruchi de pini.

CANTARELLE, BVPRESTI, ET BRVCHI DE PINI.

Errore di molti moderni.

glia la tela de i ragni. Vsano assai de i moderni medici, & massime quelli, che seguitano le dottrine de gli Arabi, quando ordinano le Cantarelle, fargli sempre tor uia l'ali, il capo, & i piedi. Il che è del tutto contra l'opinione di Galeno, il quale all'XI. delle facultà de i semplici vuole, ch'elle s'adoperino tutte intere, come dice sempre hauerle adoperate anch'egli. Al che se mi risponderãno questi tali, che non sia il far leuare l'estremità alle Cantarelle, ne loro inuentione, ne de gli Arabi, ma d'Hippocrate al IIII. del modo di ministrare i cibi ne i morbi acuti, gli risponde palesemẽte per me Galeno, così dicendo. Vn certo medico audace molto, non intendendo in questo luogo la mente d'Hippocrate, leuò uia dalle Cantarelle tutte queste particole, & così le diede poscia à bere ad uno hidropico: al quale comparse il primo giorno in una gamba una postema, da cui uscì fuori essendo tagliata il terzo giorno gran quantità d'acqua, & come che paresse per la molta acqua vscita, che fusse curato l'hidropico in quello istante, nondimeno in breui giorni se ne morì. Il perche fu à tal medico da alcuni imputato, che male hauesse fatto à dare le Cantarelle senza piedi, senza ali, & senza capo; imperoche non così intendeua Hippocrate, ma che si douesse dare à bere à gli hidropici primamente il corpo, & poscia il capo, l'ali, & i piedi; & non il corpo delle Cantarelle senza l'estremità. Del che non facendosi stima il troppo audace medico, le diede di nuouo nel medesimo modo ad un'altro hidropico, à cui venendo poi similmente una postema nella coscia, onde uscì poscia gran quantità d'acqua, ne seguì similmente la morte. Nella qual mala intelligenza essendo hor così gli Arabi, & non hauendo saputo intendere Hippocrate, ne hauendo manco posto mente alle interpretationi di Galeno, sono stati causa di fare errare con loro tutta la turba de medici, che gli seguono. E adunque da dire, che leuandosi dalle Cantarelle nell'amministrare l'estremità loro, si priuano del rimedio, che loro ha dato la natura, per la malignità del lor veleno. Al che hauendo bene l'occhio Galeno le daua intere, sapendo che così non poteuano nuocere, per portare elle seco la theriaca. Et però scriuendone egli all'XI. delle facultà de semplici, così diceua. Habbiamo delle Cantarelle sufficiente esperienza, cioè, che applicate con cerotti, ouero empiastri sopra le unghie scabrose, le cauano uia tutte intere. Mettiamole anchora in quei medicamenti, che si fanno per la rogna, & per la scabbia, & parimente con alcune medicine corrosiue, & massimamente con quelle, che cauano i calli. Oltre à ciò soleua un certo mio precettore metterne un pochetto di esse nelle medicine, che si danno per prouocare l'orina. Altri ui mettono solamente i piedi, & l'ali, dicendo che questi sono il rimedio, & il uero antidoto à coloro, che hauessero tolto prima il corpo loro intero. Altri fanno tutto il contrario, ma noi le diamo tutte intere. Ma è da sapere, che quelle sono in tutte queste cose le migliori, che si ritrouano ne i campi nel grano con cinture roste, che loro attrauersano le ali; & massimamente quando elle si mettono in un uaso di terra cotta, & poscia si serrano dentro, mettendo alla bocca del uaso una tela rara: & si sospendono con la bocca del uaso uoltata sopra fortissimo aceto, fino à tanto che il uapore dell'aceto l'ammazzi. Così parimente bisogna preparare le Bupresti: percioche sono anchor'esse una spetie d'animali, simili alle cantarelle, non solo di spetie, ma anchora simili nelle facultà loro, come sono anchora i Bruchi, che nascono ne i pezzi, & ne i pini.

Cantarelle scritte da Gal.

Nomi.

Chiamano i Greci le Cantarelle Κανθαρίδες: i Latini Cantharides: gli Arabi, Dherarie, & Carariha: i Tedeschi Goldkeffer: li Spagnoli Cantarides, & parimente i Francesi. Le Bupresti chiamano i Greci Βουπρήστεις: i Latini Buprestes: gli Arabi Xofostis: i Tedeschi Knoelster: li Spagnoli Arebenta buei. I Bruchi de pini chiamano i Greci πιτυοκάμπαι: i Latini Pinorum erucæ: gli Arabi Pytoriapsa: i Tedeschi die wurm von fichten: li Spagnoli Gusanos del pino.

Della Salamandra. Cap. LV.

LA Salamandra animale pigro, & vario di colore, si connumera nelle spetie delle lucertole. E' vna sciocchezza il credere, che non si brusci nel fuoco. Le facultà sue sono di mangiare, scaldare, & vlcerare la carne. Mettesi nelle medicine vlceratiue, & in quelle della lepra, come vi si mettono le cantarelle: & riponsi nel modo, che si ripongon quelle. Disfatta la salamandra nell'olio fa cascare i peli: & serbasi nel mele, tratteli prima l'interiora, & tagliatale poscia la testa, & i piedi, per l'uso medesimo.

SALAMANDRA.

VEGGONSI le Salamandre alla foresta per ogni strada nella valle Anania, & per ogni altro luogo del Trentino, ne i tẽpi delle molte pioggie, la primauera massime, & l'autunno: ma nella state per lo grã caldo, & nel uerno per lo gran freddo, rarissime volte escono di sotto terra. Sono animali di corpo, & di quantità simili à ramarri: ma hanno piu grossa testa, maggior corpo, piu alte gambe, & piu breue coda. Quelli sono velocissimi, & queste tardissime nell'andare. Sono tutte nel colore pezzate di nero, & di giallo, amendue viuissimi colori, & cosi lucidi, come se con arte fussero bruniti. Sono stomachose, & abomineuoli alla uista. Di queste scriuendo Plinio al LXVII. cap. del X. libro, diceua. La Salamandra non si vede se non ne i tempi delle pioggie: & nella sua natura è tanto frigida, che toccando il fuoco lo spegne. Il che fa bene mettendola, come ho prouato io, in su i carboni, come fa la carne cruda di qual si uoglia animale. Ma gittata nel corpo del fuoco, oue sia gran vigore di fiamma, s'abbruscia. E' adunque una melensagine il credere, che ella non brusci, & che viua di fuoco, come viue il chameleonte dell'aria. Et però, alludendo Galeno all'opinione di Dioscoride, & parimente à quello, che l'esperienza vero paragone di tutte le cõtrouersie, ne dimostra, disse regiamente al III. libro de i temperamenti, che quantunque stia la Salamandra alcun tempo nel fuoco senza abbrusciarsi; nondimeno finalmente pur vi si consuma. Il che fa, che non sappia dichiarar'io come dicesse Aristotele al XIX. cap. del V. lib. dell'historia de gli animali, che non abbrusci la Salamandra nel fuoco; repugnando però questo all'esperienza, che sensatamente se ne vede. Ne oltre à ciò so io come se gli possa credere, che (come pur dice egli nel luogo medesimo) in Cipro, doue lungamente s'abbruscia il Chalciti, da cui si caua il rame nelle fornaci, nascono in mezo all'ardentissime fiamme alcuni animali volatili maggiori de i mosconi: iquali caminano, volano, & saltano continuamente fra l'ardentissimo fuoco, & subito che quello lor manca, si muoiono. Imperoche le ragioni naturali non lo consentono. ne manco si vede, che il magno Galeno, ilquale con grandissima diligenza, & arte andò inuestigãdo tutte le miniere, & fornaci di Cipro, facesse di tal marauiglia mentione alcuna, essendo però egli stato diligentissimo in iscriuere cotali historie degne di memoria. Io son stato piu uolte in Germania, oue sono fornaci di metalli, da cui ho riportato meco la cadmia, la pompholige, lo spodio, il fiore del rame, & altre cose simili: ma non però mi fu concesso mai di vederui animali, che à modo di mosche vi volassero nel fuoco. Et però non so io come saluar si possa qui Aristotele: se non vogliamo dire, che d'autorità d'altri scrittori habbia egli in questa cosa scritto. Non è differenza secondo Plinio nelle Salamandre. imperoche elle non sono ne maschi, ne femine, & non generano animale alcuno: ma nascono elle di putrefattione. Ma che Plinio habbi in ciò errato, me la dimostra quello, che in una sua lettera me ne scriue M. Ferrante Imperato Napolitano, diligentissimo inuestigatore de i secreti della natura, con queste parole formali. Hebbi (scriue egli) l'anno passato ben quattro Salamandre terrestri, dalle quali due ve ne furno pregne, & desideroso di uedere che cosa partorissero, daua loro da mangiare delle lumache rotte, però mal uolentieri le mangiauano, per star elle forse prigioni, tal che amendue morirno auanti, che partorissero. Io desideroso di uederle dentro,

Salamandra, & sua histor.

Sciocca opinione.

Aristotele ingannato.

SALAMANDRA AQVATICA.

odentro, le apersi con diligenza, & vi trovai in ciascuna di loro trentaotto figli tutti d'una forma, & d'una grandezza: una delle quali con li suoi figli donai al Sig. Gio Vicenzo Pinelli mio padrone, & l'altra tengo appresso di me benissimo conseruata. Il morso loro è uelenoso, come quello delle serpi: & toccando elle frutti, ò herbe con bocca, ui lasciano una certa saliua suso, laquale è veleno ueramente mortifero. da cui sono stati inauertentemente auelenati, mangiando cotali frutti, ò herbe insaliuate da loro. Enne vna spetie di acquatiche in Friuli, & spetialmente nella città di Vdene in alcune fosse piene d'acqua. Queste hanno la testa minore, & piu tonda delle terrestri, la coda come d'anguilla, la schena per tutto nera, & il corpo di sotto gialliccio tutto macchiato di rosso, abomineuoli alla uista non manco, che le terrestri. Chiamano i Greci la Salamandra Σαλαμάνδρα: i Latini Salamandra: gli Arabi Adbaya: i Tedeschi Olm, & Molch: li Spagnoli Salamantegua: i Francesi Salamandre.

Salamandra acquatica.

Nomi.

20

De i Ragni. Cap. LVI.

QVEL Ragno, che chiamano lupo, fregato ad vna pezzuola di lino, ò ad una faldeletta di fila, & applicato alle tempie, ouero alla fronte cura la terzana. La sua tela ristagna il sangue impiastrata in su'l luogo: & prohibisce le infiammagioni nelle ferite, che sono fra carne & pelle. Enne d'un'altra spetie, che fa le tele bianche, sottili, & spesse. il quale legato in cuoio (secondo che si dice) & attaccato al braccio, medica la quartana. Vale l'olio rosado, oue questo sia cotto, à i dolori delle orecchie distillandouelo.

30

Ragni, & loro historia.

SONO i Ragni (secondo che scriue Aristotele al XXXIX. cap. del IX. libro dell'historia de gli animali) di due spetie, mordaci cioè, & molto nociui: & non mordaci, ne nociui ad alcuno. I mordaci sono di due sorti: uno simile à quello, che non morde, che si chiama Lupo, chiamato Pulce; & questo è picciolo, uario di colore, mordace, & libidinoso: l'altro è poscia maggiore, nero, con i piedi dinanzi similmente neri, tardo al caminare, & assai debile, & imperò non salta come fa l'altro. Nella spetie di quelli che non nuocono, è quello, che si chiama Lupo: ilquale è anch'esso di due spetie, grande, cioè, & picciolo. Questo non tesse tela, come che il maggiore la tessa picciola, & aspra appresso à terra, & per le siepi.

60

siepi. Di questa medesima spetie sono anchora quelli, che fanno le tele grandi, chiamati Sapienti: de i quali si ritrouano similmente de grandi, & de piccioli. & questi son quelli, che tessono nelle nostre case: & di queste due spetie per mio giudicio intese Dioscoride. Chiama Plinio quelli, che col mordere lasciano veleno, Phalangi: ma dice, che di questi non se ne ritrouano in Italia. Et secondo che recita egli al IIII. cap. del XXIX. libro, sono questi d'assai piu spetie, che non scrisse Aristotele, et similmente chiamati particolarmente per diversi nomi, come quiui si puo chiarire ciascuno, che sia auido di vdirne piu lunga historia. Causano questi nel mordere diuersi accidenti, secondo che sono diuersi di forma, & di natura: imperoche alcuni fanno punture dolorose, simili à quelle delle vespe; altri come quelle de gli scorpioni; altri contaminano le ginocchia; altri smagriscono i corpi; altri fanno enfiar la bocca; altri fanno perder la vista; & altri vomitare, & orinare cose simili alle tele de i rogni, nel modo che alcuni morsi da i cani rabbiosi orinano con gran passione cagnoletti di carne, di grandezza d'una uespe. Scrissene parimente Aetio al XVIII. capo del XIII. libro, cosi dicendo. Le spetie de i Phalangi sono veramente molte, come che solamente sei spetie ne ritroui io descritte da coloro, che trattarono de gli animali velenosi. Chiamarono adunque costoro il primo Rhagio, il secondo Lupo, il terzo Formicario, il quarto Cranocolapte, il quinto Sclerocephalo, & il sesto Scoletio. Il Rhagio, cioè acinoso, è simile à un acino d'vua nera, da cui s'ha egli preso il nome. Ha la bocca nel mezo del ventre, & i piedi da ogni banda breuissimi. Il secondo chiamato Lupo, prende, & ammazzo le mosche per suo cibo cotidiano. Ha il corpo largo, & uolubile, & le parti, che sono appresso al collo, intagliate: & ha la bocca in tre luoghi rileuata. Il Formicario cosi chiamato, per esser di corpo simile alle piu grosse formiche, è di colore fuliginoso, con certe macole per tutto'l corpo, & massime in su'l dosso come stelle. Il Cranocolapte è di figura lunghetto, & di verde colore, & ha vna spina appresso al collo, con la quale trafigge offendendo l'huomo per il piu nelle parti uicine alla testa. Il Sclerocephalo ha la testa duro come vn sasso, & i lineamenti del corpo del tutto simile alle farfalle. Lo Scoletio poi è simile à vn verme macchiato tutto: & massimamente appresso al capo. Questo tutto de i Phalangi scrisse Aetio. Et però ardirò di dir io d'hauer vedute tutte queste spetie in Italia: quãtunque nõ voglia Plinio, che Phalangi vi nascano. Immo, che oltre a tutti questi ui se ne ritroua un'altra spetie di pessimi, i quali da Taranto città di Napoli, doue ne nasce grã copia, si chiamano Tarantole, le quali fanno verамẽte diuersi, & strani accidenti ne gli huomini, che elle mordono: imperoche di questi alcuni cantano, alcuni ridono, alcuni piangono, alcuni gridano, alcuni vomitano, alcuni dormono, alcuni vegghiano, alcuni saltano, alcuni tremano, alcuni sudano, & alcuni patiscono altri diuersi accidenti, & fanno pazzie, come se fussero spiritati. I quali effetti non si puo dire, se non che procedano da diuerse nature di questi animali, & parimente di coloro, che sono morduti da loro: come che vogliano alcuni, che le Tarantole facciano questi diuersi effetti secondo i dì ch'elle mordono, & ancho secondo l'hore. Di questi ne sono in molti luoghi nelle nostre maremme di Siena, & nel Patrimonio: ma vniuersalmente ne sono assai in Puglia, & stannosi ne i campi del grano ascose in terra, doue spesse uolte trafiggono i metitori, che per non sapere l'vsanza, non hãno gli stiualetti in gamba. De i quali già mi ricordo hauere veduto io alcuni patire assai de predetti accidenti. Ma è gran cosa che'l veleno vniuersalmente di questi animali si mitighi, & si vinca con la musica de suoni. Percioche ho ueduto io tre, ò quattro di costoro assaliti da diuersi di questi accidenti, esser menati doue si sonauano diuersi stromenti da ballare, & subito calargli l'afflittioni, & ballare ancor eglino gagliardissimamente: di modo che alcuno non haurebbe pensato, che fussero stati quelli, che erano morduti dalle Tarantole. Ma cessando il suono ritornauano poscia ne i loro primi moti, & rientrauano ne i medesimi accidenti più piano. Et però si costuma di far sempre sonare dì & notte, fino che si sanano. Imperoche il lungo suono & il lungo ballare prouocando il sudore gagliardamente uince al fine la malitia del veleno di questi animali: come in quel mezo, che si suona, si gli dia della theriaca, del mithridato, & dell'altre cose, che vniuersalmente uagliono à i morsi delle serpi, & de gli aspidi. Chiamano i Greci i Ragni Ρ᾽αγες i Latini Araneus: gli Arabi Handebut, & Hanchebut: di Tedeschi Spinuli: Spagnoli Aranas: li Francesi Areine.

Phalangi, & loro hist.

Phalangi descritti da Aetio.

Tarantole, & loro hist.

Rimedio cõtra al ueleno delle Tarantole.

Nomi.

Delle Lucertole. Cap. LVII.

LA TESTA della Lucertola pesta, & applicataui sopra, caua fuori le spine, i bronconi, & ogni altra cosa fitta nelle membra del corpo. Tira fuori i porri, i calli, i quosi, & quelle forti di formiche, che pendono. Il fegato messo nelle concauità de i denti, ne leua uia il dolore. Messa tutta la lucertola aperta in su le punture de gli scorpioni, u'alleggerisce il dolore.

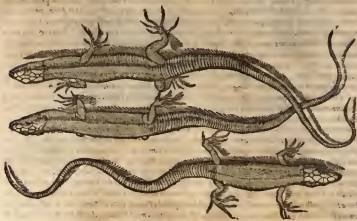
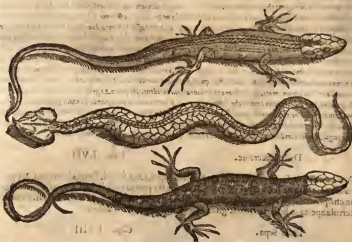
Della Sepa. Cap. LVIII.

LA SEPA, la quale chiamano alcuni lucertola Chalcidica, beuuta nel uino è rimedio à i suoi istessi morsi.

LE Lucertole notissimi animali, partoriscono anche esse de voua, come fanno le serpi, & sono inimicissime delle chiocciole. In Arabia son lunghe vn gombito, secondo che al XXXIX. cap. dell'VIII. libro scrisse Plinio. In Mauritania, secondo che scriue Strabone, se ne ritrouano di quelle, che sono lunghe due gombiti. & Indio nel monte Nisa, se tanto si può credere à Plinio, se ne ritrouano di lunghe ventiquattro piedi, di colore quali rosse, quali gialle, & quali cerulee. Ne sono anchora (come pur disse egli nel VI.) nell'isola Capraria, la quale è vna delle fortunate, di molto grandi, & in grandissima copia. Le Chalcidice non sono in Italia, ma per quanto si dice, nascono in Libia, & in Cipri, doue stanno per la piu parte fra sassi. Della forma di queste ritrouo uarie opinioni. percioche alcuni uogliono, ch'elle sieno simile alle Lucertole nostre volgari, & altri, ch'elle sieno quella spetie di serpenti, che si chiamano Ceraste, ouero molto simili à quelli. Nicandro in questo tiene con Dioscoride, ch'elle sieno simili alle nostre Lucertole.

Lucertole, & loro hist.

Chalcidice, & loro chiamin.

LVCERTOLE.

SEPA.

& però diceua nelle sue theriache. Guardati dalla Sepa, cioè dalla Chalcidica lucertola, animale veramente simile alla lucertola. Ma Aetio al libro XIII. *diceua. Il serpente, che si dimanda Sepa, è lungo due gombiti, & essendo grosso dinanzi, si ua poscia assottigliando fino alla coda; ua tardamente, ha il capo largo, la bocca appuntata, & tutto è picchierato, & scaccato di bianco; & mordendo ammazza in tre, ouero in quattro giorni. Pausania poscia, parlando d'uno Epito Re d'Arcadia, dice, che essendo egli à caccia fu morduto da una Sepa, serpente simile à una picciola uipera, di colore di cenere uariamente punticchiato, con capo largo, collo sottile, corpo grosso, & coda corta; il cui andare è sempre in storto, come quello del granchio. Il che è proprio delle ceraste. Et però è necessario dire, ò che alcuni di costoro si sieno ingannati, ouero che la Sepa sia di due diuerse sorti, & che alcuni dell'una, & alcuni dell'altra habbiano scritto. Ma non lascierò però di dire, che in terra di Roma si ritroua una certa spetie di lucertole tutte stellate nella schiena, chiamate per stare sotto terra, Terrantole. le quali per esser molto uelenose, ho piu uolte pensato, che sieno le Chalcidice di Dioscoride: ò se non queste, quelle che gli antichi chiamarono Stellioni. Della Sepa piu ampiamente diremo*

Terrantole.

10

te diremo nel sesto libro tra gli animali velenosi, oue piu chiaramente dimostraremo esser di due spetie. Chiamano i Greci la Lucertola, Σαῦρα: i Latini, Lacerta: li Tedeschi Heidex: li Spagnoli Gartixa. La Sepa chiamano i Greci Σήψ: i Latini Seps, & lacerta Chalcidica.

Dello Scinco. Cap. LIX.

NAsce lo Scinco in Egitto, in India, nel mare Rosso, & in Lidia di Mauritania. E lo scinco il terrestre coccodrillo di sua propria spetie. Conseruasi con sale, & nasturtio. Dicono, che la carne delle suè reni beuuta al peso d'una dramma con vino accende molto i desiderij di venere: ma che beuuta con decottione di lenticchie, & mele, ouero con seme di lattuga, & acqua, opera il contrario. Oltre à questo si mette lo Scinco ne gli antidoti.

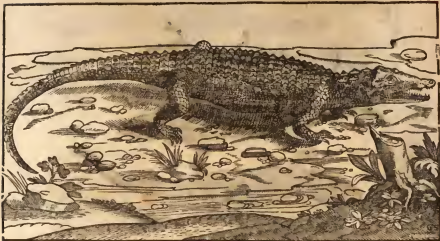
QVANTVNQVE chiami Dioscoride lo Scinco Coccodrillo terrestre; sono nondimeno quelli, che si portano à Vinegia, marini dal mar Rosso, & quelli d'Egitto del Nilo. Et come che sieno nella fattezza loro simili à coccodrilli; nondimeno questi, che si portano à noi, non son maggiori delle piu grosse lucertole: & hanno le loro squame bianche, che tendono al giallo, con una linea bertina dal capo alla coda. Il che non hanno i Coccodrilli, ma sono di sua natura tutti neri in su la schena. Scriuendo de gli Scinchi Pausania disse, che se ne ritrouauano in Libia di quelli lunghi due gombiti. Nascene in su quel di Vicenza una sorte di piccolini, & ueri, in certi laghi: li quali adoperano spesso gli spetiali, in cambio de marini, quando non ne possono hauer d'altri. Ma in uero pensa, che poco vagliono per gli effetti, che fanno i marini. Onde non senza ragione gli reproba il Fuchsio nel 2. lib. delle compositioni de medicamenti con queste parole. Lo Scinco è vno animale acquatico simile à vna lucertola grande, ma piu corpolento: con larga coda atta à nuotare, come hanno le anguille. Et però quelli che vsano gli spetiali con due code, non sono i ueri, ma son quelli, che si portano del territorio di Vicenza. Tutto questo delli scinchi disse il Fuchsio. Il quale mentre danna meritamente gli errori altrui, casca anchor egli in un'altro non minore errore, tutto che sia ueramente huomo de tempi nostri dottissimo: credendosi che gli Scinchi legitimi, di cui qui habbiamo l'effigie, habbina la coda larga per nuotare, come hanno l'anguille: Imperoche lo Scinco, di cui intende il Fuchsio, & di cui abonda la patria del Friuli, & massime in le fosse dell'acqua morta, che sono nella città di Vdine, di corpo simile alle lucertole, ma con piu grosso uentre picchierato per tutto di rosso, con testa ritonda, coda d'anguilla, & uera schena, non è in modo alcuno da esser connumerato tra le spetie delli Scinchi, ma piu presto tra le Salamandre, per rassembrarsi ueramente molto alle Salamandre terrestri. Onde ragioneuolmente chiamano questo animale i Furlani Salamandrie acquatiche; & hannole in odio molto, come animali uelenosi. I quali ueramente non hanno da far cosa alcuna con gli Scinchi, che si ci portano d'Egitto, perciochè questi hanno il capo lungo, il dosso alquanto alto: il uentre non maggiore delle lucertole, & ricoperto per tutto di minute squame, di colore che nel bianco gialleggia: & la coda tonda, & non larga, come hanno le Lucertole, ma alquanto piu corta, con una linea come di color bigio, che scorre loro per il dosso dal capo alla coda. Cosi ueramente

Scinco, & sua historia.

Scinchi d'acqua dolce.

Errore del Fuchsio.

son fatti quelli che si portano d'Alessandria d'Egitto ogni anno à Vinegia. Scrisse de gli Scinchi Plinio all'ottano capo del ventiotto libro, con queste parole. Simile al Chameleone è lo Scinco, ilquale chiamano alcuni Coccodrillo terrestre: la cui pelle è però piu bianca, & piu sottile. E' egli apertamente differente dal Coccodrillo acquatico, per le squame che si riuoltano dalla coda alla testa. I maggiori sono gl'Indiani, à cui succedono gli Arabici. Portansi salati. Il muso loro, & parimente i piedi beuuti con uino bianco accendono altrui al coito: come fanno parimente quando se ne fanno trocisci con una dramma di satirione, & una di seme di ruchetta, & due di pepe: & se ne toglie una dramma alla volta: Credesi che la carne de fianchi al peso di due oboli tolta con altrettanta mirrha, & pepe sia per far cio molto piu efficace. Gioua lo Scinco beuuto per auanti, oueramente dapoi alle ferite delle saette auelenate, & mettesi ne i nobili

COCCODRILLO.

Coccodrilli, & loro hist.

antidoti. Tutto questo dello Scinco scrisse Plinio. Ma hauendomi gli Scinchi reuocati à memoria i COCCODRILLI, *che chiamano acquatici, fiere particolari del Nilo, dico che sono grandissime, & maluagissime fiere, & molto nimiche de gli huomini. Crescono (secondo che riferisce Aristotele ne i libri della natura de gli animali) alla lunghezza di quindici gombiti; come che Plinio dicesse di diciotto. Partoriscono le loro oua in terra fuor dell'acqua; ma non però maggiori (se ben son grandissime bestie) di quelle dell'oche: delle quali poscia al suo tempo escono i piccioli, secondo la proportione delle oua, nella grandezza loro. Ma è ueramente gran cosa, che un cosi picciolo animale di nascimento, diuenti poscia cosi gran bestia, imperoche quando nascono, sono minori de i ramarri. Ha la lingua il Coccodrillo di tal sorte intricata, che pare ueramente, ch'egli ne sia senza. Egli solo di tutti gli animali muoue le mascelle di sopra, & quelle di sotto tien ferme. Ha occhi di porco, denti crudelissimi, che gli auanzano fuor di bocca: vnghie acutissime nelle griffe: & pelle tanto dura, che resiste ad ogni percossa d'hasta, ò di saetta. Di giorno stà la maggior parte in terra, & la notte quasi sempre nell'acqua. Scriue Plinio all'* VIII. *cap. del* XXVIII. *lib. che ne sono di due spetie, maggiore, & minore. La maggiore è quella di questi già scritti: & della minore sono quelli, che scrisse egli, che stanno sempre in terra fra l'herbe, & fra i fiori odoriferi. Vagliono, secondo che egli dice, i denti della mascella destra de i maggiori ligati al braccio destro nelle cose veneree. Delle budella de i minori, le quali sono odoriferissime, se ne fa un certo medicamento chiamato Coccodrilleo, molto utile à i uitij de gli occhi. Mescolato con acqua snanisce tutti i difetti della faccia, come sono lentigini, pani, uitiligini, & simili infettioni, facendo bellissima pelle. Dicono, che il lor fiele uale oltre à tutte le medicine, à leuare i fiocchi de gli occhi, & altri humori, che ui sieno ingrossati, che intorbidano la uista. La cenere del cuoio d'amendue impiastrata con aceto sopra à i membri, che si debbono ò tagliare, ò segare, ne leua di tal sorte i sentimenti, che gli ammalati nell'operare con ferro non sentono dolore alcuno. Il sangue dell'uno, & dell'altro, untone gli occhi, rischiara la uista. Il cuore de i Coccodrilli (secondo che si disse) inuolto in lana d'una pecora del primo parto, che sia tutta nera senza macola alcuna d'altro colore, portato addosso sana la febbre quartana. Cura le sciatiche il corpo del Coccodrillo leuatone prima il capo, & i piedi, & mangiato cotto lesso nell'acqua. Tutto questo disse Plinio. Ma ritrouo, che tutto quel, che disse egli delle budella de i minori Coccodrilli, scrisse Dioscoride dello sterco loro. Ma hauendomi lo Scinco parimente ridotto à memoria il* CHAMELEONE, *à cui non poco si rassembra: & essendo egli animale similmente conueneuole per l'uso della medicina; non m'è parso di lasciare adietro l'historia, & le facultà sue. Onde dico, che il Chameleone (per quanto recita Aristotele all'* XI. *capo del* II. *libro dell'historia de gli animali)*

Specie, & facultà de Coccodrilli.

Chameleone, & sua hist.

è uno

CAMELEONE.

è vno animale nella forma di tutto il corpo ſimile alla lucertola. Ha il coſtato piegato in giù, & congiungeſi col ventre come quello de peſci: à cui parimente ſi raſſomiglia nella ſpina del doſſo, quale ha egli eleuato come di peſce. Il muſo ha ſimile à una ſimia porcaia: & la coda aſſai lunga, & molto uerſo la punta ſottile, con piu cerchi inſiemenente ſerrati. E' nondimeno di ſtatura piu alto, che la lucertola. Ha i piedi sfeſſi in due parti, le quali hanno tra loro tal proportione, qual ha il pollice con tutto il reſto della mano. Appaiono nella maggior parte alquanto le dita, con le vnghiette ritorte. La pelle ha egli ruuida come il Coccodrillo. Muta gonfiandoſi il colore. Fra tutti gli animali, che partoriſcono vuoue, è egli veramente il piu debile, per hauer manco ſangue di tutti gli altri. La cagione di cio ſi dà alle paſſioni del ſuo animo. Onde per la molta timidità ſi cangia ſpeſſo di diuerſi colori. Non è manco pigro nel caminare, che ſi ſieno le teſtuggini. Impallidiſce tutto nel morire: & morto poi non muta altro colore. Habita nelle cauerne: in cui ſe ne ſta naſcoſto, come fanno le lucertole. Scriue Democrito, che bruſciandoſi il capo, & la gola del Chameleone con legna di quercia, fa venire la pioggia con tuoni. Et il medeſimo vuole egli; che faccia il fegato bruſciato ſopra una tegola affocata. L'occhio deſtro cauato dall'animale viuo, incorporato con latte di capra, & meſſo ne gli occhi, ne leua uia le macchie bianche, che ui ſi generano. La lingua portata adoſſo dalle donne grauide nell'hora del partorire, le ſicura da ogni pericolo. Diceſi, che la medeſima cauata dell'animale viuo ſa portata adoſſo conſeguire uittoria nelle liti auanti al giudice. Et che la maſcella deſtra uale contra la paura, & contra'l timore. Il corpo dell'animale trito & vntone i peli (come ſi dice) gli fa cadere. Et il fiele leua uia le ſuffuſioni de gli occhi, & ſuaniſce gli impedimenti, che i Greci chiamano glaucomata: il che interuiene, quando l'humore chiamato criſtallino diuenta di colore ceruleo chiaro. Chiamano i Greci lo Scinco, Σκίγκος: i Latini, Scincus: gli Arabi, Aſchanchur, & Schanchar: li Spagnoli, Stinco.

Virtù del Chameleone.

Nomi.

De i Vermi della terra. Cap. LX.

I Vermi della terra tagliati minuti, & applicati, ſanano le ferite de i nerui, guariſcono la febbre terzana. Diſtillanſi utilmente ne i difetri delle orecchie cotti con graſſo d'oca. Gioua l'olio della loro decottione à i dolori de i denti, diſtillandolo nell'orecchia della parte contraria del dolore. Triti, & beuuti con uino paſſo prouocano l'orina.

Chiamansi i Vermi della terra in Toſcana Lombrichi, & ſono da i moderni medici aſſai adoperati cotti nell'olio, per mitigar i dolori de i luoghi neruoſi, & delle giunture. Ma fallano ſpeſſo alcuni ſpetiali nel fare l'olio loro: imperoche gli mettono à bollire nelle ramine ſopra al fuoco de i carboni, & coſi in un tratto bruſciano l'olio, & arroſtiſcono i lombrichi. Il vero modo di farlo è à bagno di Maria, in un uaſo di vetro ben ſerrato: perche coſi ſe ne caua l'humore, & la virtù ſenza bruſciare, ne arroſtire l'olio, & i lombrichi anchora. In queſto, quando ſi fa con buona diligenza, ho ritrouato io mirabile giouamento ne i dolori delle gotte calde, ungendo prima con l'olio il dolore, & poſcia impiaſtrandoui ſopra i vermi già cotti, peſti, & incorporati con vgual peſo di cerotto di litargirio, che ſi chiama communemente triapharmaco. Al che medeſimamente al IX. cap. del XXX. libro lodò Plinio la cenere loro impiaſtrata con mele, & applicata per tre giorni continui, & ſimilmente meſſiui ſuſo cotti con olio vecchio. Oltre à ciò, tolti i Lombrichi, & ben lauati con uino, & poſcia meſſi eſſi coſi ſoli in una boccia ben ſerrata di vetro à bollire à bagno di Maria per vn dì natu-

Vermi terreſtri.

Errore di ſpetiali.

Facultà de lombrichi.

rale, si conuertiscono in un certo liquore uiscoso, il quale per se solo consolida le ferite de i nerui & delle budella. Ma molto piu eccellentemente fa l'opera, accompagnato col balsamo artificiale, scritto di sopra nel primo libro al capitolo del vero Balsamo: ò in cambio di questo con olio di ragia di larice, ouero d'olio d'Auezzo. imperoche cosi in breue tempo consolida marauigliosamente tutte le ferite fresche di qual si voglia luogo della persona; eccetto che quelle della testa. Dannosi vtilmente i Lombrichi brusciati, poluerizati sottilmente à bere con acqua di marrobio, ò d'assenzo, à coloro à quali è traboccato il fiele: ouero composti in qualche confetto con altre cose appropriate. nel che, & per romper le pietre nella vescica gli lodò Galeno nel libro della theriaca à Pisone. Et parimente applicati triti con olio rosado nell'infiammagioni delle podagre. Nel che con non poco giouamento de patienti piu & piu volte gli ho esperimentati io. Chiamano i vermini terrestri i Greci, Γῆς ἔντερα: i Latini, vermes terreni: gli Arabi, Charatin: i Tedeschi, Regen vurm: li Spagnoli, Lumbrizes de tierra: i Francesi uers de terre. 10

Nomi.

Del Topo ragno. Cap. LXI.

Il Topo ragno uale à i suoi istessi morsi tagliato in pezzi, & messo sopra alla piaga.

Topo ragno, & sua hist.

Il topo ragno (secondo che recita Aetio) è di colore simile alla Donnola, ma di grandezza simile à i topi volgari: & ha la bocca appuntata come la talpa: nella quale tanto di sopra, quanto di sotto ha due ordini di denti, l'uno dentro dell'altro, sottili, & appuntati: & ha la coda assai piu corta di quella de i topi. Fecene similmente mentione Nicandro nelle sue theriache, & disse, che se il Topo ragno passa sopra alla carreggiata delle ruote de i carri: subito si muore. Et imperò gioua molto à i suoi morsi la terra, che si ritroua attaccata alle ruote de i carri: quantunque questo piu presto sia cosa fauolosa, che uera. Di questi animali, quantunque ne sieno in tutta Italia contra l'opinione di Plinio, il quale scriue nell'ottauo libro non ritrouarsi Topi ragni di là dal monte Apennino; nondimeno assai n'ho veduti io nella ualle Anania della giuridittione di Trento. Ma quiui mai non ho inteso, che sieno cosi velenosi i suoi morsi, come scriuano molti de gli antichi scrittori. Il che accade forse per la natura del luogo, come interuiene con gli scorpioni: li quali similmente non vi nuocono, quantunque trafiggano le persone, come di sopra al proprio capitolo à lungo è stato detto. Chiamano il Topo ragno i Greci, Μυγαλῆ: i Latini Mus araneus: li Spagnoli Murganho: i Tedeschi Zissmauss. 40

Nomi.

De i Topi. Cap. LXII.

E cosa certissima che i Topi, che stanno nelle case, tagliati minuti, & impiastrati medicano alle punture de gli scorpioni: & che arrostiti, & dati à fanciulli ne i cibi gli diseccano la saliua, che gli abonda in bocca. 50

Topi, & loro historia.

I Topi sono di diuerse spetie: imperochè se ne ritrouano di grandi, di piccioli, & di mezani; di domestichi, di saluatichi, & di montani. Ma parlando prima di quelli, che ne stanno nelle case, & di quelli, che prattícano ne i campi, secondo che recita Aristotele all'vltimo capitolo del VI libro della natura de gli animali, generano questi piu figliuoli, che ogni altra sorte d'animali quadrupedi. Del che disse egli hauerne fatto fede una femina loro: imperoche essendo stata serrata pregna in un ripostorio di miglio, aprendosi poscia il luogo, ui si ritrouarono cento uenti Topi piccioli insieme con la madre. Il perche in alcuni luoghi in tanto numero moltiplicano all'improuiso nelle campagne, che pensandosi qualche uolta gli huomini di douer mietere il prossimo giorno il grano, l'hanno tutto in una notte trouato mangiato da i Topi. Et imperò se non fusse, che alla campagna n'annegano nelle caue loro una infinità grandissima le pioggie, n'ammazzano i porci assai, & assai anchora ne distruggono le volpi, i gatti saluatichi, & le serpi; in tanto moltiplicarebbero questi animali, 60

sti animali, che ne cacciarebbero fuora delle case, come già costrinsero alcuni popoli di Phrigia à partirsi dalle città loro. E' tanta la inclinatiane della natura al generare questi animali, che (come disse pure Aristotele, se tanto si puo credere all'autorità d'un tanto huomo) in vn certo luogo di Persia essendo à caso aperta una femina pregna, gli furono trouate in corpo dell'altre femine pregne, prima ch'elle fussero nate. Affermarono (disse pur egli) alcuni per cosa certa, che gustando le femine il sale, s'impregnano senza altro. I Topi d'Egitto sono spinosi; come à noi i Ricci. Spetie di Topi sono anchora i Ghiri. Et imperò (come riferisce Plinio al primo capitolo del XXXVI. libro) vietauano le leggi Romane, che non si douessero mangiare nelle cene i Ghiri. Ma à nostri tempi sono stati posti in uso ne i cibi; parendo à gli huomini, che si facesse torto al palato, & alla gola, à lasciar perdere cosi grassi animali; non hauendo rispetto, che per la grassezza loro distruggano l'appetita, & generino grossi, & frigidi humori, & sieno duri da digerire. I Ghiri che nascono nelle selue d'un paese confinato ò da monti, ò da fiumi non lasciano intrare nella loro schiera gli altri forestieri, & venendoui combattono con essi fino alla morte. Gouernano & nutriscono i padri con nõ poca pietà, quando sono impotenti per la vecchiezza. Finiscono la vecchiezza riposandosi tutto il verno: imperoche dormendo nascosi si ringioueniscono poscia la state. Di questi nelle montagne uicine à Goritia, in Carniola, in Stiria, & altre prouincie circonuicine se ne pigliano la notte con certa arte, quando i faggi producono assai faggiuola, numero infinitissimo, di modo che se ne salano i bariglioni, come far si costuma delle Sardelle. E vtile medicinalmente la carne loro, quando sono ben grassi, à coloro, che patiscono la fame canina, la quale chiamano i medici Bolismo. Cuoconsi i Ghiri scorticati, & suiscerati nel mele in una pignatta nuoua insieme con nardo, fino che cali la terza parte dell'acqua: & serbansi poscia per quei malori delle orecchie, che malageuolmente si posiono curare con altri rimedij. L'Agricola huomo veramente dottissimo, & nelle cose metalliche primo de i tempi nostri, per non hauere mai forse veduto, ne conosciuto veri ghiri, si persuade nel libro, che ei scriue, delli animali sotterranei, che i Ghiri sieno gli Scoiuoli chiamati da altri schiratti. Ma che egli si sia in ciò apertamente ingannato, credo che sia cosi noto à ciascuno, che non accaggia à prouarlo altrimenti. I Topi vltimamente montani sono grossi di corpo, come conigli, & qualche uolta piu; ma sono piu bassi di gambe. Hanno la testa come il lepre, ma tanto breui orecchie, che à fatica si ueggono spuntare dal capo. Hanno il pelo quasi come il tasso, poca coda, & le gambe corte, con le griffe armate d'unghie assai acute. Crescono questi animali piu in grossezza, che in lunghezza, & diuentano marauigliosamente grassi. Chiamansi in sul Trentino, nelle cui montagne, & massime in quella di Tanole, se ne veggono assai, Marmontane: il quale uocabolo corrotto non vuole rileuare altro, che Mus montanus. Stanno questi animali uolentieri in piedi, come fanno gli orsi, & spesso adoperano i piè dinanzi à mangiare in cambio di mani. Hanno quattro denti dinanzi molto appuntati, con i quali mordono crudelmente chi gli fa dispiacere. Ma è però gran cosa, che tagliandoseli i denti con le tanaglie, acciochè non mordano (come piu uolte ho sperimentato io) in vn giorno & una notte gli rinascano. Tenute nelle case, come che l'origine loro sia nelle cime de gli altissimi monti al saluatico, nondimeno s'addomesticano assai bene, ma sono molto danneuoli: imperoche rodono panni, & ogni altra cosa, che trouano mal riposta. Il verno si cacciano uolentieri ne i monti del fieno, & della paglia, doue dormono i mesi tutti interi, come fanno i Ghiri. Gridano quando hanno paura, con sottili, & stillanti strida, di modo che la uoce loro piu presto pare un fischio, che altrimenti. Mangiasi la carne loro piu salata, che fresca, perche il sale oltre al preparar la molta humidità loro, gli leua assai del saluatico odore, che respirano. Ma tanto salata, quanto fresca, è la carne loro durissima da digerire, aggraua lo stomaco, & commoue superfluo caldo in tutta la persona. Lodasi però il lor grasso per mollificare i nerui, & le giunture de i membri ritratti. Ritrouansi anchora molte altre spetie di topi, come sono i Pontici, i Lassici, i Norici, i Pannonici, gl'Indiani, & altri cosi nominati dalle Prouincie, oue si ritrouano. Il Pontico è bianco, come la neue, eccetto che nella coda, laquale non è piu lunga d'un dito, ma nella parte di sopra molto nera. E' grande come lo Scoiuolo, & viue di topi, & di augelli, i quali naturalmente perseguita. Questo credo io essere quello, che noi in Italia chiamiamo Armellino. Il Norico, è grande, come una donnola. Il colore del pelo è come del lepre. Ha la coda corta. non ha orecchie, ma bene i per-

Ghiri, & loro historia.

Topi montani, & loro hist.

MARMONTANA.

tugi, per i quali ode. Il Lastico è alquanto maggiore del Pontico, & ha la schena bertina, & il corpo bianco. Questo chiamiano noi Varo. Il Pannonico è quasi d'un colore verdiccio, & grande come un topo de nostri. L'Indiano ha il pelo del colore della Marmontana, ma con pur assai peli bianchi mescolati con gli altri. Ha la testa lunga & parimente il mostaccio, le orecchie piccole. La coda appresso al nascimento grossa, la qual si va assottigliando fino alla punta, come parimente si vede ne i nostri topi. Le gambe sono lunghe un palmo. La grandezza del corpo è come del gatto, ma non ha cosi gran piedi, & ha il pelo assai ruuido, & massimamente, quando si frega alla rouescia. Lodò per le medicine Galeno lo sterco de Topi nel libro della theriaca à Pisone, cosi dicendo. Potrebbonsi anchora connumerare nelle spetie de i Topi li Sciuri, che noi chiamiamo scoiuoli, imperoche dal hauere eglino villosa & pannocchiuta la coda in fuore, nel resto sono del tut- 30

Scoiuolo & sua historia.

SCOIVOLO.

to simili à i Topi Pōtici. Sono questi animali notissimi à tutti, de i quali scriuendo Plin. al cap. XXXVIII. dell'ottano lib. gli scoiuoli (diceua) preueggono il mal tempo, serrando la bocca delle lor cauerne da quella parte, doue debbeno spirare li venti contrarij, & aprendola dall'altra. Hanno la coda pannocchiuta, la quale scusa loro per couerta. Il verno, standosi nelle cauerne mangiano alcuni quello, di cui si sono prima proueduti, & altri si pascono solamente di dormire: parole tutte di Plinio. Non mancano, chi mangiano la carne delli scoiuoli, come quella di molti altri animali saluatichi, la quale non solamente è dilettevole al gusto, ma anchora di buon nutrimento, essendo animaletto che non riposa il giorno mai dall'essercitio. Il suo grasso ha anchor egli il suo uso nella medicina, oue sia bisogno di risoluere, & di mollificare. Lo sterco de Topi trito con l'aceto cura l'alopecia. Et beuuto rompe le pietre della vescica. Chiamano i Topi i Greci Μύες: i Latini Mures: i Tedeschi Mauß: li Spagnoli Ratones: i Francesi Sorizes. 60

Nomi.

Del

Del Latte. Cap. LXIII.

GENERA communemente ogni latte buoni humori, dà buon nutrimento, & mollifica il corpo, come che faccia ventosità di stomaco, & di budella. Quello della primauera è piu acquoso, che quello della state, & piu mollifica il corpo quello, che si genera d'herba verde. Lodasi il bianco vgualmente grosso, & quello che instillato sopra l'vnghia, stà raccolto in se stesso, & non si sparge. Quello delle capre solue manco, che non fanno gli altri, per vsar elle il piu delle volte pastura costrettiua, come sono le quercie, i lentischi, gli oliui, & i terebinthi la onde è vtile il latte loro allo stomaco. Quello di pecora è grosso, dolce, & molto grasso: & però non così conueneuole al lo stomaco. Il vaccino, l'asinino & il cauallino, sono migliori per muouere il corpo ma lo conturbano. Ogni latte generato di pascolo, oue sia scammonea, elleboro, mercorella, & volubile (come è stato scritto esser quello de monti Giustini) mette sottosopra lo stomaco, e'l corpo: & imperò le capre, che pascono quiui le frõdi dell'elleboro bianco, che di nuouo spuntano di terra, vomitano elle prima, & rendonne poscia il latte, che beuuto fa vomitare, & riuolta lo stomaco. Ogni latte, che sia cotto, ristagna il corpo, & massime quello, doue sieno spente dentro pietre marine affocate. Gioua communemente il latte à tutte l'vlcere delle interiora, & massime à quelle del gorgozzule, del polmone, delle budella, delle reni, & della vescica. Dassi il latte fresco con mele crudo, acqua, & un poco di sale nel prurito della pelle, alle brozze vlcerate, & altri cattiui humori. Quello che è cotto vna volta, è manco ventoso. Il cotto con le pietre marine affocate, fino che cali la metà medica ne i flussi l'vlcere delle budella. Ha ogni latte il suo Siero, ilquale separato è piu efficace per soluere il corpo. Dassi nelle malattie, oue vogliamo purgare senza cose acute, & mordaci, come sono humori malinconici, mal caduco, lepra, scabbia, & brozze, che nascono per tutto il corpo. Fassi d'ogni latte quello che chiamano i Greci schiston, facendo'lo bollire in una pignatta nuoua, & mescolando con un ramo di fico tolto così verde dall'albero, & aggiugnendoui, come ha bollito tre, ò quattro bollori per ogni hemina di latte, vn ciatho d'aceto melato: percioche così si separa il siero dal latte. Ma bisogna, accioche mentre che si cuoce, non trabocchi fuor del vaso, di continuo con vna spogna piena d'acqua fredda bagnar l'orlo della bocca della pignatta, & sommergergli vn sestario d'argento pieno d'acqua fredda. Dassi poscia à bere di questo siero fino a cinque mine interponendo da mina à mina nel berlo passeggiãdo alquanto di tempo. E buono oltre a quello, che è stato detto, ogni latte fresco à tutti i veleni corrosiui & incensiui, come sono cantarelle, bruchi de pini, salamandre, bupreltide, iusquiamo, aconito, doricnio, & ephemero. Al che priuatamẽte vale il latte vaccino. E utile il latte gargarizzato all'ulcere della bocca, & del gorgozzule, & particolarmente per stabilire i denti, & le gengiue vale l'asinino. Il latte di pecora, di uacca, & di capra cotto con picciole pietre marine ferma l'vlcere de i flussi, & similmente i premiti delle pondora fattone cristeri d'esso solo con ptisana d'orzo, & spressione di spelta: imperoche così mirabilmente rammorbidisce, & mitiga i dolori delle budella. Infondesi similmente nell'vlcere de i luoghi secreti delle donne. Dolcissimo è il latte humano, & molto nutritiuo. Gioua questo sutto dalle poppe à rodimenti dello stomaco, & à thisici. Beesi vtilmente da chi hauesse beuuto la lepre marina. Mettesi con mãna d'incenso ne gli occhi, che per percosse vengono sanguinosi, & ungesi vtilmente nelle podagre con opio, & con cera. E veramente ogni latte nociuo à difettosi di milza à fegatosi, alle vertigini, al mal caduco, à malattie di nerui, alle febbri, & à dolori di testa: eccetto se non si desse di quello già detto per purgare. Dicono alcuni che il latte del primo parto d'una cagna unto fa cadere i peli, & beuuto vale contra à mortiferi veleni, & fa partorire le creature, che son morte ne i corpi delle madri.

Del Cascio. Cap. LXIIII.

IL Cascio fresco senza sale mangiato in cibo nutrisce: è utile allo stomaco, & distribuiscesi facilmente per le membra di tutto il corpo: fa carne, & mollifica leggiermente il corpo. Tanto l'vn cascio supera l'altro di bontà, quanto è migliore il latte, di cui egli si fa. Il cascio cotto lesso, & poscia spremuto, & arrostito ristagna i flussi del corpo. Fattone linimento gioua all'infiammagioni, & liuidezze de gli occhi. Il fresco salato di poco, nutrisce manco, sminuisce la carne, è contrario allo stomaco, & disturba l'interiora. Il vecchio ristagna il corpo. Il siero, che esce dal cascio nutrisce benissimo i cani. Quello che chiamano Hippace, è cascio cauallino, & come che sia d'odore fastidioso nondimeno nutrisce efficacemente, & corrisponde proportioneuolmente al vaccino. Sono alcuni, che chiamano parimente Hippace il caglio del cauallo.

Del Boturo. Cap. LXV.

IL piu lodato Boturo si fa del grassissimo latte, come è quello di pecora. Fassi di quello di capra anchora sbattendo ne i uasi il latte, fino che si separi il boturo da q̃llo. Il Boturo di sua natura è olioso,

LATTE, CASCIO, ET BOTVRO.

è olioso,& mollificatiuo,& imperò beuuto copiosamente solue il corpo. Mancando l'olio si bee il Boturo in suo scambio contra à veleni. Mescolato con mele,& fregato alle gengiue de fanciullini, gli gioua al far de i denti:& similmente al prurito delle gengiue, auãti che gli facciano:& all'ulcere, che gli sogliono venir nella bocca. Vnto il boturo per la persona conserua la carne splẽdida,& fa meglio capace di nutrimento il corpo, preseruãdolo dalle pustule biãche superficiali. E buono il boturo, che non è rancido, ne uecchio, alle infiãmagioni,& alle durezze de luoghi naturali delle dõne. Mettesi ne i cristeri per la disenteria,& per l'vlcere del budello, che chiamano colon. Aggiugnesi vtilmente ne gli empiastri maturatiui,& spetialmente nelle ferite de i nerui, de i pãniculi del ceruello,& del collo della uescica, percioche mondifica, riempie,& incarna. Gioua impiastrato à morsi de gli aspidi. Il fresco s'usa nelle viuande in cãbio d'olio, & in uece di grasso, ne i cibi dolci, che si mangiano nel fine delle cene. Cogliesi la fuligine del Boturo, in questo modo. Mettesi

tesi in vna lucerna nuoua, & accesoui il fuoco si colloca in vn uaso di terra, che habbia un copchio fatto a foggia di piramide, che sia appuntato in cima, & nel basso largo, & cauernoso come sono i forni, & come è consumato il primo, ui se ne aggiugne di volta in uolta, fino che s'habbia la quantità della fuligine che si vuole, la quale poscia con una penna si spazza dal coperchio. Vsasi questa nelle medicine de gli occhi, imperoche ella ristagna i flussi, & consolida presto l'ulcere di quelli.

Latte, & sua essamina.

E il Latte un liquore bianco generato nelle femine de gli animali, di sangue due volte cotto, composto di cascio, di burro, & di siero. Le quali parti quando sono separate, hanno poscia l'una dall'altra diuersa natura. Ma parlando prima del Latte, dirò solamente le facultà di quello, che habbiamo noi in uso à tempi nostri parte ne i cibi, & parte nelle medicine. Cotale adunque è l'humano, il caprino, il pecorino, il vaccino, il bufalino, & l'asinino. & come che appresso à gli antichi si ritroui essere stato in uso il cavallino, & il camelino; nondimeno per non lo costumare noi in Italia, lo lascierò per hora stare da parte. Preuale à tutti l'humano per esser egli temperato in tutte le tre sustanze sue. A questo s'accosta poscia il caprino, per esser anch'egli in ogni sua sustanza temperato. Il pecorino è assai grosso, & però ha manco siero, & pio cascio de gli altri. Il uaccino, e'l bufalino, oltre all'essere grosso, è molto pio di tutti gli altri grasso. Et imperò diceua al x. delle facultà de semplici Galeno. Io mi marauiglio, come Dioscoride dicesse, che'l burro si facesse di pecora, & di capra, auuenga che sempre l'habbia uisto fario solamente di quello di uacca. L'asinino ha piu siero, & manco grassezza di tutti gli altri. Conoscesi la bontà d'ogni Latte al colore, all'odore, al sapore, & alla sustanza. Il perche il piu lodato è quello, che è di colore bianchissimo, splendido, chiaro, & non liuido: d'odore sincero, aromatico, non abomineuole: di sapore dolce, non forte, non agro, non amaro, & non salso: di sustanza mediocre infra grosso, & sottile, di modo che mettendosene una gocciola in su l'unghia del dito grosso, resti raccolta in se stessa, & non si sparga.

Come si conosca il buon latte.

Percioche il così fatto è in tutta bontà, & genera ottimo sangue: come per lo contrario genera pessimi humori, & mette sottosopra il corpo, & lo stomaco quello, che si mogne da gli animali infetti, & che practicano ne i pascoli, doue sieno herbe molto solutiue, & uelenose. Et però diceua Galeno nel terzo libro delle facultà de gli alimenti, che il latte di qual si uoglia animale, che si nutrichi di scammonea, ò di tithimalo alla pastura, fa senza dubbio flusso di corpo. Accommiensi l'ottimo latte à gli huomini di mezo tempo: à i uecchi, che non sieno naturalmente frigidi, à cholerici, à gli hettici, & à gli estenuati, & uniuersalmente doue gli stomachi sieno mondi da cattiui humori.

A chi conuenga l'uso del latte, & a chi nò.

Ma nuoce per lo contrario alle febbri, à i dolori di testa, à i difetti de gli occhi, alle paralisie, à gli spasimi, à i catarri, alle renelle, alle oppilationi, à i denti, alle gengiue, à i giouani, à i flemmatici, & uniuersalmente à tutti coloro, che lo mangiano dopo pasto, & tanto piu gli nuoce, quanto è piu grosso il latte di sustanza. Et però ben diceua Galeno al luogo citato. Il latte, che abonda di siero, non apporta alcun pericolo, quantunque l'usi sempre. Ma quello che ha poco di tal humidità serosa, & assai grossezza di cascio, è pericoloso à tutti coloro, che spesso l'usano.

Regola da tenere nel bere: e nel mangiare il latte.

Ma è necessario à uolere, che il latte faccia buon prò, & che si conuertisca in buon sangue, che sia oltre alle predette sue qualità monto di fresco da gli animali: che si gli metta dentro un poco di zucchero, ouero di mele, accioche non s'apprenda nello stomaco: & che non si bea, & non si mangi ne con pesce, ne con cose acetose, ne in quantità, che lo stomaco non lo possa regolare nel digerirlo. E similmente necessario il beuerlo da digiuno, & non mangiarli dopo cosa alcuna, fino che non sia prima ben digesto nello stomaco. Beuuto che s'è il latte, bisogna stare in quiete, non dormire, ne beuergli sopra uino. Et perche di sua natura nuoce à i denti, & alle gengiue (quantunque Dioscoride, dica il contrario dell'asinino) s'usa di lauarle sempre dapoi con uino, ò con acqua melata.

Latte appreso, & sue facultà.

Quello che si mangia appreso, quantunque à molti, molto diletti al gusto; nondimeno genera fastidio, aggraua lo stomaco, uapora alla testa, ingrossa il sangue, digeriscesi difficilmente, & fa flusso di corpo. Il perche se pur qualche volta si mangia, si debbe mangiare per il primo cibo: percioche mangiato dopo il pasto (come secondo il piu si suole usare) ò si putrefa nello stomaco, ò ne conduce egli fuori il cibo, auanti, che sia ben digesto. Aumenta ogni ottimo latte il ceruello, & massime l'humano. Hometta, & ingrassa il corpo. Leuisce il petto, & la tosse secca. Risueglia gli appetiti di uenere, moltiplicando la sperma. Gioua à gli ardori dell'orina. Ristaura i corpi smagriti. Fa buon sangue. Nutrisce assai. Mollifica il corpo. Fa bel colore. Conuertiscesi ageuolmente in sangue, & aumenta la carne. Di quello, che dice Dioscoride, che dicono alcuni, che'l latte del primo parto d'una cagna fa cadere i peli, & che beuuto fa partorire le creature, al x. delle facultà de semplici, si fa beffe Galeno, dicendo non essere in conto alcuno da prestar fede à tal cosa.

Burro, & sue facultà.

Il Burro, il quale chiamano chi Butiro, chi Botiro, chi Smalzo, & chi Vnto sottile, come al medesimo luogo disse pur Galeno, è maturatiuo, & alquanto digestiuo in quei corpi solamente, che sono mediocri fra'l molle, e'l duro. Et imperò non matura il Burro posteme, che sono ne i corpi duri: ma digerisce, & matura facilmente i flemmoni de i corpi teneri: percioche cura egli le posteme, che nascono dopo le orecchie, l'infiammagioni della bocca, & altre infirmità d'altre membra del corpo, & massimamente nelle donne, & ne i fanciulli. à cui non gioua punto manco del mele per assottigliar loro le gengiue nel fare de i denti. Digerisce oltre à cio, & matura cessata che sia la causa, tutte le calde infirmità della bocca. Et però si mette anchora ne gli impiastri, che si fanno per le posteme nate dopo l'orecchie, per quelle de fianchi, & per i tinconi dell'anguinaglie. Preso per bocca conferisce molto à far sputare ne i difetti del polmone: & massimamente nell'infiammagioni di quello, & nella ponta: facendoui anchora maturare le superfluità, che ui sono. Inghiottito solo matura assai piu, ma caua fuori manco sputo: ma preso con mele, & con mandorle amare, caua assai piu sputo, & matura manco.

Capo di latte.

Fassi della grassezza del latte, che si fa il Burro, quel cibo, che à Roma, & per tutta Italia si Chiama Capo di latte. Et perche da molti si tiene per cibo assai eccellente, sappiano costoro, che per la grassezza sua mollifica questo lo stomaco, genera humori grossi, uapora alla testa, & fa scendere il pasto dallo stomaco inanzi che sia finito di digerire, & però molto nuoce à tutto il corpo.

Cascio, & sua essa. & facultà.

Il Cascio poscia si condensa della parte piu grossa del latte messoui prima dentro il caglio; & spremuto con arte del siero. Lodasi ne i cibi il fresco, percioche non nuoce allo stomaco, & piu presto si digerisce di tutti gli altri.

Il uecchio,

Il vecchio, che per il pizzicare della lingua ch'ei fa, è molto grato ad alcuni, è veramente di tutti il peggiore: infiamma il sangue, fa sete, digeriscesi malageuolmente, genera pietre & renelle nelle reni & nella vescica, oppila il fegato, ristagna il corpo, & genera cholera & humori malinconici, & massime ne i corpi che troppo son riscaldati: & quantunque per la calidità sua fusse conuenevole per assottigliare i grossi humori; nondimeno tanti, & tali son poscia gli inconuenienti, che ne seguono, che'l danno è assai piu il doppio, che il giouamento. Et però è da guardarsene per non hauere egli veruna buona parte, ne per aiutare la cottura del cibo, ne per muouere il corpo, ne per per prouocare l'orina, ne manco per dar nutrimento lodeuole. Di questo parlando Galeno al X. delle facultà de semplici disse, che essendogli stato portato vn Cascio vecchio, fattosene poco conto, lo dette à i famigli con animo, che se'l douessero mangiare. Ma che essendo pure oltre al suo volere riserbato da loro, dopo alcun tempo gli domandarono un giorno i seruidori, portandoglielo auanti, quello che se ne douesse fare. Et che uedendo egli, che per la molta vecchiaia era tutto inutile à mangiare, fattolo macerare in certo brodo d'vna gamba di porco salata, & pestar poscia in un mortaio, fino che si fece come vna pasta, lo messe sopra à certe posteme durissime, piene di tufo d'un gottoso, che quel dì medesimo s'era fatto portare da lui in carretta, per hauere rimedio per quei suoi durissimi nodi delle podagre. Il perche seguì, che rompendo prima questo rimedio la pelle senza altro taglio, & senza alcun dolore, gli vennero fuori assai pezzi di quel tufo. Et imperò è piu da usare un simile Cascio nelle medicine, che ne i cibi. Ma quello che non è ne fresco, ne secco: ò per dir meglio, ne nuouo, ne vecchio, non è anche egli lodato per buono, come che assai meno nuoca, che non fa il vecchio. Oltre ciò il migliore di tutti è quello di pecora. Ma secondo che molto lodò Galeno quello della sua patria, non penso, che mi sarà imputato se loderò anchora io quello della mia, che si fa in Toscana, in su'l Sanese, & in su'l Fiorentino: ilquale si chiama Cascio marzolino, & Cascio dolce, per non essere il latte di cui si fa, appreso con caglio, ma co'l fiore di una certa spetie di Cardo: il quale volgarmente in Toscana si chiama Presura. Et similmente quello, che si fa in su'l Sanese di capra il mese di Settembre, che si mangia fresco, chiamato Rauaggiuolo, del quale se ne mandano fino à Roma à donare à i gran Prelati le some per cosa rara, & eccellente: imperoche spira proprio dell'odore delle molto odorifere herbe di quelle amene nostre colline di Toscana, & massime di quelle, che non sono guari lontane dalla città nostra di Siena. Quello di vacca, come che sia & piu nutritiuo, & piu grasso, è nondimeno piu malageuole da digerire. Il Caprino tanto che è fresco, è buono, ma vecchio è peggiore di tutti, percioche diuenta duro, & terrestre. Quello di Bufala, di cui si fanno quelle palle ligate con i giunchi, che noi chiamiamo Mozze, & à Roma si chiamano Prouature, è al gusto dilettevolissimo & dolce, ma molto piu grasso, & piu viscoso di ciascuno altro.

Ricotta, & sue facultà.

La Ricotta si fa del siero; & secondo l'opinione d'Auicenna, Rasis, & Isach, nuoce meno essendo fresca allo stomaco, che non fa il Cascio fresco. Gioua alle complessioni calde, ristagna i flussi cholerici, spegne la sete, & fa dormire, ma nuoce à i nerui, & à gli stomachi molto frigidi. Ma quella, che si mangia salata (come si costuma per Lombardia) nutrisce poco, fa sete, costrigne il corpo, genera ventosità, & digeriscesi malageuolmente.

Siero, & sue facultà scritte da Galeno, & da Mesue.

Il Siero vltimamente, il quale è proprio la parte acquosa del latte, secondo che disse Galeno al X. delle facultà de semplici, è astersiuo. Solue beuuto il corpo: & messo ne i cristeri laua, & mondifica gli acuti humori delle budella, & similmente l'ulcere corrosiue: imperoche senza mordacità alcuna fa egli gli effetti suoi. Lodò Mesue per lo migliore quello del latte delle capre nere, & dopo questo quello delle pecore, & poscia soggiunse, dicendo. Il Siero è calido, & secco nel primo, & fino al secondo grado. E lauatiuo, astersiuo, aperitiuo, sottiliatiuo, & solutiuo per la nitrosità sua senza mordacità alcuna. Per se solo solue debilmente: & imperò più s'usa per infonderui, & distemperarui dentro altre medicine, che altrimenti. Le facultà sue sono di soluere la cholera, & altri humori adusti facilmente, & di conferire alla phrenesia, alla malinconia, & à tutti i mali causati per oppilatione, come hidropisie, trabocco di fiele, & difetti di milza. Conferisce il siero alle febbri coleriche, et spetialmente à tutte quelle, che deriuano da oppilationi. Vale à tutte l'infettioni superficiali della pelle, come volatiche, flemma salsa, rogna secca, brozze, & lepra. Beuesene per soluere il corpo, fino al peso d'una libra. Il modo di fare l'ottimo siero, & quello che sia migliore nella medicina, l'habbiamo insegnato nel nostro volume delle Epistole medicinali.

Latte, & sue facultà scritte da Galeno.

Scrisse delle virtù del latte Galeno nel luogo allegato quì di sopra, con queste parole. Il latte, à cui s'aggiunga virtù costrettiua, diuenta ottimo rimedio per la disenteria, & per ogni altro flusso di corpo causato da humori acuti. Cotale facultà prende egli ageuolmente dalle pietre affocate, che vi si spengono dentro. Ma vogliono essere di quelle, che chiamano i Greci [illegible]. *Et debbesi cosi cuocer tanto, fin che si consumi assai della sua parte sierosa. Il che facciamo noi molto meglio spegnendoli dentro i pezzi dell'acciaio affocati. E oltre à cio utile ogni latte à tutti i flussi caldi de gli occhi, tanto mettendouisi solo, quanto accompagnandosi con qualche collirio molle. Vale anchora a quei malori pur de gli occhi, che chiamano hypopia & hyposphagmata. Matura parimente l'infiammagioni delle palpebre applicatoui sopra con olio rosado, & oua, quando i patienti se ne uanno a dormire. Mettesi in forma di cristero nella madrice ulcerata, & parimente nelle budella per la uia del sedere, oue si uoglia mitigare il dolore dell'ulcere causato dalla marcia, o doue fussero infiammagioni, ò fessure, ò per se solo, oueramente aggiuntoui alcuno di quei medicamenti, con cui si possa egli accompagnare, che hanno facultà di curare senza morder punto. Vsiamoli cosi anchora all'ulcere delle membra genitali, & a tutti i malori, che ricercano d'essere mitigati, causati ò per infiammagione, ò per rodimento, ò per malignità d'humori. Et però s'usa nelle ulcere cancherose, accompagnato con medicamenti anodini, come sono quelli che si fanno di pompholige. Et che accade à narrare, che gargarizato, tenuto in bocca, & lauandosenelà, ui mitighi valorosamente l'infiammagioni? mitigando egli i phlemmoni dell'ugola, delle fauci, & di tutte quelle parti, & parimente la sbirantia? Per dirne adūque in una sola uolta, è il latte vn medicamēto mitigatiuo, nelle cui parti nō si ritroua mordacità alcuna, & tanto piu è egli tale, quanto nel cuocerlo se gli toglie gran parte del siero nel bollire. Così mi pare, che io dieno i medici à bere ne i veleni, i quali occidono corrodendo le interiora, come sono la lepre marina, & le cantarelle. Sono anchora di quelli, che l'hāno dato a bere a coloro, che haueuano preso la thapsia, et l'aconito. Il che nō fecero però senza ragione.*

Nomi.

Chiamano i Greci il latte, Γάλα: i Latini, Lac: gli Arabi Leben: i Tedeschi Milich: li Spagnoli, Leche: i Francesi Laict. Il Cascio

cio chiamano i Greci, Τυρὸς: i Latini, Caseus: gli Arabi, Lubon, & Gieben: i Tedeschi, Kesen: li Spagnoli, Queso: i Francesi, Fourmage. Il Siero chiamano i Greci, Ὀῤῥὸς γάλακτος: i Latini, Butyrum: li Tedeschi, Molken: li Spagnoli Suero de leche: i Francesi Ser du laict. Il Burro chiamano i Greci, Βούτυρον: i Latini, Butyrum: gli Arabi, Zebd: i Tedeschi, Butter, & Ancken: li Spagnoli, Manteca: li Francesi, Beurre, & Buyre.

Delle Lane, & della loro sordida grassezza, la quale chiamano i Greci Esipo. Cap. LXVI.

LA Eccellentissima lana succida è quella, che al toccare è piu soffice, & che si tosa dal collo, & dalle coscie interiori delle pecore. Aplicasi la lana bagnata in aceto, & olio, oueramente cō vino nel principio alle ferite fresche vtilmente, & similmēte alle percosse, alle scorticature, à i liui di, & all'ossa rotte: percioche facilmente si succhia ella i liquori, oue s'infonde: & co'l succidume della grassezza sua, ilquale chiamano esipo, ageuolmēte mollifica. E buona la lana infusa nel me-

desimo modo in aceto,& olio rosado à dolori di testa, di stomaco, & di tutte l'altre parti del corpo. La cenere della lana abbrusciata messa in su l'vlcere, ui fa sopra la crosta, consuma la carne superflua, & consolida. al che fare prima si purga, & poscia carminata si brusciа in un uaso crudo di terra, come si brusciano l'altre cose. Brusciasi anchora nel modo medesimo quella materia simile alla stoppa, che si ritroua ne le porpore marine. Alcuni non purgandola altrimenti dal suo succidume, ma carminatola così lorda, & irroratola di mele la brusciano. Alcuni altri messe prima alcune vergelle di ferro alquãto discosto l'vna dall'altra in un vaso di terra, che habbia la bocca larga, & sopra à quelle messi piu spessi molti stecchi di teda, pongono poscia sopra la teda la lana irrorata talmente d'olio, che non goccioli: & così con teda, & con lana fanno nel uaso strati sopra strati, & accesoui ultimamente la teda, la brusciano & ricolgono la cenere. fra la quale se pur ritrouano qualche parte di pece colata dalla teda, la ricolgono, & la serbano. Lauasi poi quella cenere per le medicine de gli occhi in un uaso di terra, mettendogli sopra l'acqua, & fregandola poscia gagliardamente con le manimna lasciasi poi far residenza alla cenere nel fondo del uaso. & gittasi via leggiermente quella prima acqua, & ui se ne rifonde dell'altra, fregando pur di nouo la cenere con le mani: & così si fa tante volte, fino che assaggiandosi cotal cenere con la pũta della lingua costringa lieuemente, & non morda. Ma à cauare il grasso succidume delle lane, il quale chiamano i Greci Esipo, si fa così. Prendonsi le lane succide molli, non altrimenti curate con la radice dell'herba, che si chiama lanaria, & lauansi con acqua calda, spremendone fuori benissimo il succidume, & messa poscia questa lauatura in un uaso di larga bocca, s'alza tanto con un'altro uaso, lasciandola cadere da alto, ouero che si rimena con un bastone valorosamente, ch'ella faccia la spuma ben alta, & così poscia si ua irrorando d'acqua marina: & rabbassata la spuma si ricoglie quella grassezza, che nuota sopra, & mettesi separata in un'altro uaso. Tornasi fatto questo à far fare nuoua spuma, & irrorarla pure con acqua marina, & ricorne la grassezza con la medesima arte. & così si fa tante volte, fin che essendone tratta tutta la grassezza, nõ faccia l'acqua piu spuma. Maneggiasi poscia l'esipo con le mani, cauandone fuori se ui si troua dentro sporcitia alcuna: & scolatone finalmẽte tutta l'acqua, vi se n'aggiugne di nuoua, & molto bene si laua, & si mescola l'esipo con le mani, fino che gustandolo con la lingua, si sente leggiermente costrettiuo, & che non morda, & che appaia all'occhio splendido, & bianco: & così fatto si ripone in vasi di terra. ma si debbe far tutto questo sotto caldissimo sole. Sono alcuni, che colando la grassezza dell'esipo lo fregano nell'acqua fredda con le mani nel modo medesimo, che lauano le donne la cera: imperoche diuenta di questo modo piu biãco. Trouansi di coloro, che tolto quel succidume spremuto dalle lane lo cuocono in un lauezzo à lento fuoco con acqua, & ricoltane poscia la grassezza, che ui nuota sopra, la lauano, come s'è detto, nell'acqua, & poscia la colano in un uaso d'acqua calda coperto con una pezza di lino, & lo mettono al sole, fino che s'ingrossa a bastanza, & diuenta bianco. Ma sono alcuni altri, che ogni due dì gli rimutano l'acqua, & gliela rinouano. Lodasi quello, che si caua dalle lane non purgate con l'herba lanaria, che non è ruuido al toccare, & che spira d'odore di lana succida, & quello che fregato in un catino con acqua fresca, diuenta bianco, & che non ha in se durezza alcuna, come quello che si falsifica con grasso, & con cera. Ha l'esipo virtù di scaldare, riẽpie, & mollifica l'vlcere, & massimamente quelle del sedere, & de luoghi naturali delle donne, insieme con meliloto, & botturo. Fattone sottoposte con lana prouoca i mestrui, & fa partorire i fanciullini morti ne corpi delle madri. Conferisce mescolato con grasso d'oca à difetti d'orecchie, & di membri genitali. Gioua à i cantoni de gli occhi, che si corrodono, alla rogna, & calli delle palpebre, & pelagione delle ciglia. Brusciasi l'esipo in un testo di terra nuouo, fino che consumata ogni grassezza diuẽti cenere. Ricoglicsi anchora dell'esipo la fuligine, nel modo che s'è mostrato in altre cose: la quale vtilmente s'accommoda nelle medicine de gli occhi.

Lana, & sua essamina.

La Lana succida è nota a ciascuno quale ella si sia: & similmente l'Esipo, chiamato (hauendone corrotto il uocabolo gli interpreti de gli Arabi) hoggi nelle spetiarie Isopo humido. Et però hauendone per lunga historia trattato & di quella, & di questo Dioscoride, ne ritrouando che piu ne sia stato detto da altri, non mi distenderò in questo piu auanti.

Nomi.

Chiamano la lana i Greci Ἔρια: i Latini Lana: gli Arabi Sauf, & Sufi Tedeschi Schmutzigwollen: li Spagnoli, Lana: li Francesi, Laine. Lo Esipo chiamano i Greci Οἴσυπος: i Latini, Oesypus: gli Arabi, Senfe Ratab; & Iasaratab: li Spagnoli, Ysopilho humido: i Francesi Gresse de la laine sorge.

Del Caglio d'alcuni animali. Cap. LXVII.

IL Caglio della lepre beuuto nel vino al peso di tre oboli, è utile à i morsi de i uelenosi animali, à flussi stomachali, & disẽterici anchora, & similmente à flussi delle donne, al sangue cõgelato nello stomaco, & à quello, che si rigitta dal petto. Aita il caglio della lepre à fare ingrauidare messo nella natura delle donne insieme con boturo, subito che si sono purgate de mestrui. Beuutó ammazza la creatura nel corpo della madre: & se si bee dopo al parto, fa diuentare le donne sterili. Gioua priuatamẽte à flussi stomachali, & disenterici il caglio del cauallo, il quale chiamano alcuni Hippace. Sono d'una medesima natura i cagli de i capretti, de gli agnelli, de capriuoli, de dai-

ni, de

ni, de capricorni, delle camozze, de cerui, de vitelli, & de bufali: li quali vagliono tutti beuuti con vino contra all'aconito, & con aceto contra al latte appreso nello stomaco. Ma priuatamẽte quel lo del capriuolo fa le donne sterili, lasciandoglielo per tre giorni nella natura. Quello del vitello marino ha le medesime facultà del castoreo: & credesi, che mirabilmẽte gioui al mal caduco, & al le strangolagioni della madrice. Conoscesi se veramente sia di uitello marino, in questo modo. Prendi il caglio di qual si voglia altro animale, & massimamente d'agnello, & infusolo d'acqua, & lasciatolo cosi stare alquanto, togli poscia quella acqua, & mettila nel caglio del uitello marino: percioche essendo del uero, subito si liquefarà: ma essendo il contrario, si restarà nel suo esser di
10 prima. Cauasi il caglio da i vitelli marini, quando non possono anchora nuotare. In somma ogni caglio fa liquefare le cose apprese, & fa apprendere le liquide.

Il Caglio de gli animali (come scrisse Aristotele al XXI. capo del III. libro dell'historia de gli animali) è una sustanza di latte, che si ritroua allo stomaco di quelli, che lattano. Tutti gli animali, che ruminano, hanno il caglio: & tra quelli, che hanno i denti tanto di sopra, quanto di sotto, la lepre sola ha il caglio. Tanto è migliore il caglio, quanto è egli piu vecchio. Cotale adunque è il piu ualoroso per medicare ne flussi del corpo: nel che s'adopera anchora quello della lepre. ma il piu eccellente è quello de capriuoli, & de ceruatti. Questo tutto disse Aristotele. Che il caglio poi della lepre si consu ga nel sangue, che si rigetta per bocca, come scriue Dioscoride, non par che uoglia Galeno, il quale ne scrisse nel nono libro delle facultà de semplici, cosi dicendo. Ogni caglio è acuto, & digestiuo, & parimente diseccatiuo. Quello della lepre beuu
20 *to con aceto, cura il mal caduco, & i flussi delle donne, & dissolue ancora il latte appreso nello stomaco. Il che habbiamo pro uato certamente noi, non solamente col leporino; ma con ogni altro. Nondimeno il leporino per far ciò è il piu ualoroso, ma dissolue anchora il sangue appreso nello stomaco, beendosi nel medesimo modo: nel che è forse piu efficace il leporino, ma non solamente per quello che se ne ritroua scritto da molti, ma per esser cotale facultà cõmune in tutti i cagli. Scrissero alcuni, che quello della lepre ristagna beuuto il sangue, che esce dal petto. ma non ho però conosciuto io alcuno che l'habbia mai usato, ne manco son io mai stato ardito d'usare rimedio ueruno acuto, oue sia stato bisogno di ristagnare. Alcuni hãno scritto che il cauallino uale nella disenteria, & ne flussi dello stomaco. Et altri affermano, che quello del uitello marino faccia gli effetti medesimi del Castoreo. Ma quello che possa fare ogni sorte di caglio per propria, & spetiale facultà, non è hora tempo di narrare. Questo tutto del caglio scrisse Galeno. Chiamano i Greci il Caglio, Πυτία: i Latini, Coagulum: gli Arabi, Anfaa, Anfhae, & Anfhaa: i Tedeschi Lypp, Kymu lypp, & Kaeß lypp: li Spagnoli, Coalho: i Francesi, Preßeure.*

Caglio, & sue essam.

Caglio, & sue facultà.

Nomi.

30

Del Grasso. Cap. LXVIII.

Il grasso d'oca, & di gallina fresco, serbato senza sale, è veramente commodo à difetti de luoghi naturali delle donne: al che nuoce il salato; & quello che per vecchiezza è diuẽtato rãcio. Prendesi di qual si uoglia di questi del fresco la quantità che piace, & leuategli ben d'intorno le sue pellicole, si mette in vn vaso di terra nuouo, che sia di doppia capacità del grasso: & cosi poscia ben coperto si mette sotto à caldissimo sole, doue, liquefacendosi si cola in un'altro uaso impeciato, fino che tutto si consumi: poi si ripone in luogo freddo, & s'vsa. Alcuni altri in cambio di metterlo al sole, collocano il uaso nell'acqua, che bolla, ouero sopra à lentissimo fuoco de carboni. Curasi anchora il grasso in altro modo, imperoche nettatolo prima dalle sue sottili pellicine,
40 si trita, & mettesi à liquefare in uaso di terra, spargendogli sopra un poco di sale trito: & poscia colatolo per una tela di lino, si ripone. Questo si mette utilmẽte nelle medicine, che si preparano per le lassitudini. Quel di porco, & quel d'orso si curano in questo modo. Toglies da questi anima li il piu fresco, e'l piu grasso, come è proprio quello de i rognoni: & cosi spogliatolo dalle sue pellici ne, si mette in assai acqua piouana fredda, nella quale si ua ben disfacendo con le mani: & poscia spremendolo si gli rinoua l'acqua spesse uolte. Toglies poi questo cosi molte uolte lauato, & mettesi in una pignatta di terra d'altrettanta capacità, con tãta acqua dẽtro, ch'ella superi il grasso, & lo ricuopra: & cosi si mette sopra à lento fuoco di carboni, continuamente mescolandolo con vna bacchetta, & come è ben liquefatto, si cola con una tela nell'acqua, & lasciasi apprendere: & cosi se paratolo poscia dall'acqua, si mette in vn'altra pignatta di terra bẽ lauata, & messagli sopra di nuo
50 uo pur dell'acqua, si ritorna à far lentamente liquefare. Toglies fatto questo fatto dal fuoco, & la sciatolo posare, fino che se ne uada la sua feccia al fondo, si mette poi in vn mortaio di pietra, fatto ben prima netto con una spugna abbombata d'acqua: & quiui lasciatolo apprendere, & leuatone poi uia ogni fondaccio, che ui si ritroua, si ritorna senza piu metterui acqua di nuouo à liquefare, & liquefatto si rigitta medesimamẽte nel mortaio. Onde cauato bẽ netto, si ripone in vaso di terra bẽ coperto, & serbasi in freschissimo luogo. Il modo oltra questo di curare, & di preparare quel di ceruo, di becco, & di pecora, è cosi. Prendesi qual si voglia di questi, lauasi, & spogliasi dalle sue pel licine, come è stato già detto in quel di porco, & mettesi in un mortaio di pietra, accioche alquanto si mollifichi, & messoui dapoi à poco à poco sopra dell'acqua, si frega cõ mano, fino che non ui si discerna segno di sangue, ne alcuna grassezza, che ui nuoti di sopra: ma sia il grasso tutto bianco, &
60 splẽdente. Mettesi fatto questo in una pignatta, & gittataglì addosso tanta acqua, che lo soprafaccia, si porta à liquefare à lento fuoco, & mescolasi, & come sia ben liquefatto, si cola nell'acqua. Onde cauãdosi appreso si rimette nella medesima pignatta fatta bẽ netta di nuouo à riliquefare,

con quello ordine, che s'è insegnato ne i sopradetti. La terza volta si liquefa senza acqua, & così in vn mortaio di pietra bagnato d'acqua, onde cauato poscia, quanto è appreso, si ripone nel modo che è stato detto di quel del porco. Quello de buoi, toltolo spetialmente dalle reni, si cura pur dalle sue pellicine, & lauasi bene con acqua d'alto mare: & poscia si mette in vn mortaio, & pestasi cô diligenza, infondendogli però sempre sopra di quell'acqua marina: & essendo finalmente bene rammorbidito, si pone in vna pignatta, & si gli gitta disopra tât'acqua pur marina, che lo soprauâzi mezo buon piede: & così si cuoce tanto questo grasso, che perda finalmente ogni suo proprio, & naturale odore. Fatto questo si gli mescola appresso per ogni mina Attica di grasso quattro dramme di cera Tirrhena, & colâsi insieme raschiandone poi ogni fondaccio, che ui si ritroua: & così preparato si ripone in uaso di terra. ma poi è necessario tenerlo coperto tanti di al sole, che diuenti biâco, & che perda ogni fastidioso odore. Quello di toro si cura così. Prendesi di questo similmente fresco da rognoni, & lauasi con acqua di fiume, & spogliatolo poscia dalle sue cartilaginose inuoglie, si mette in nn vaso di terra nuouo con un poco di sale, & liquefassi, & poscia si cola nell'acqua chiara, & come si comincia ad apprêdere si malassa, & si rôpe ualidissimamête con le mani, mutâdogli & rimutâdogli l'acqua, fino che sia benissimo lauato. Ritornasi fatto questo nel vaso di prima, & cuocesi di nouo cô la pari misura di vino odorifero, & come ha bollito due bollori, si leua dal fuoco, & lasciasi così raffreddare nel suo vaso ꝑ tutta la notte. La mattina poi se gli resta qualche poco di cattiuo odore, si mette in vn'altra pignatta nuoua cô altrettâto del medesimo vino, facêdo tutto quello, che s'è già detto, fino che perda egli ogni corrotto odore. Liquefassi ancora il grasso sêza sale, per alcuni difetti, & malattie, alle quali è nociuo il sale: ma questo così preparato non diuenta molto bianco. Curasi in questo medesimo modo quel di panthera, & di leone anchora. Fânosi odoriferi i grassi di uitello, di toro, & di ceruo, & di questo la midolla ancora, in questo modo. Leuansigli prima d'attorno le pellicine, & lauansi poscia come piu uolte s'è detto, & fansi bollire in vino odorifero, & aromatico, nel quale non sia dêtro alcuna acqua marina: leuansi poscia, come son cotti dal fuoco, & lascianfi così stare tutta la notte. Fassi la seguête mattina di nuouo liquefare in altrettanto del medesimo uino, & colasi poscia diligentemente. Fatto questo si mettono in noue hemine di questo grasso così preparato sette dramme di giunco odorato d'Arabia. Ma uolêdosi fare molto piu odorato, vi si mette del fiore di questo giunco quaranta drâme, & di palma, di cassia, di calamo odorato, di ciascuno vgual portione: d'aspalatho, & di xilobalsamo, di ciascuno una drâma: di cinnamomo, cardamomo, & nardo, di ciascuno una oncia. & tutte queste cose si pestano diligentemête, & così messo ogni cosa in uno uaso coperchiato, si gli gitta sopra del medesimo vino, & si mette à bollire à fuoco di carboni tre bollori, & leuatolo poscia uia dal fuoco si lascia così riposare tutta la notte. La mattina gittasi uia il uino, & si gliene rimette di nuouo di quel medesimo, & lasciasi far tre bollori, & riposare nel medesimo modo. Cauasene la mattina dipoi il grasso, & gittasi uia il vino. & lauato di nuouo il vaso, & netto il grasso dal sedime, & dalla feccia, si riliquefa di nuouo, & colato serbasi, & vsasi. Fassi anchora odorifero ogni grasso, che fusse stato prima curato, in questo medesimo modo. Ma à volere che i grassi riceuano bene gli odori, bisogna prima ispessirli in questo modo. Prendi qual si uoglia di questi grassi, & fagli bollire in uino insieme con ramuscelli di mirto, serpollo, cipero, & aspalatho ben poluerizati (come che alcuni non prêdano, se non una di queste cose:) & hauendo così ogni cosa bollito tre bollori, leua leggiermente il uaso dal fuoco: & colato con una tela di lino il grasso, dagli poscia, come è stato detto, gli odori. Ispessisconsi anchora i grassi in altro modo. Pesta prima che grasso che tu vuoi, che sia fresco, sincero, ben netto dal sâgue, & preparatolo, come piu volte di sopra s'è detto, mettilo in una pignatta nuoua di terra con tanto uino vecchio bianco, & odorifero, che soprauâzi otto dita tutto il grasso. Fallo bollire dipoi à lento fuoco, fino che ben perda ogni suo naturale odore, & che piu sappia di uino, che di grasso. Leua il vaso dal fuoco, & come è freddo, togli di questo due libre, & mettilo in vn'altro vaso cô quattro mine del medesimo uino, & quattro libre di seme di quel loto, di cui si fâno le piffare: & fallo così bollire a lento fuoco, mescolandolo continuamente, & come habbia perduto ogni odore di grasso, colalo, & lascialo riposare, fino che s'apprenda. Togli poi all'hora vna libra d'aspalatho pesto, & quattro libre di fiore di maiorana, & lascia ogni cosa in infusione in vino vecchio ꝑ tutta nna notte: & la mattina metti poi queste cose così macerate insieme co'l grasso in vn vaso, che tenga tre congi, & aggiuntoui lo mezo congio di vino fa bollire ogni cosa al fuoco, fin che il grasso riceua la uirtù, & l'odore delle cose, che l'ispessiscono: & così leuatolo dal fuoco, colalo, & fattolo di nuouo liquefare, riponlo. Ma se tu lo vorrai fare piu odorifero, mescolagli appresso otto dramme di grassissima mirrha, macerata prima con uecchissimo uino. Fassi odorifero quel lo delle galline, & dell'oche in questo modo. Prendi di qual grasso ti piace di questi quattro mine, che sia ben curato, & mettilo in vaso di terra, aggiugnendogli appresso d'aspalatho, legno di balsamo, corteccia di palma, calamo aromatico, di ciascuno fatto in poluere dodici dramme: & aggiuntoui sopra un ciatho di uino di Lesbo, fa bollire tutto à fuoco di carboni tre bollori: & leuato poi il vaso dal fuoco, & lasciato raffreddare ogni cosa un dì, & una notte, fa di nuouo il di seguête riliquefare ogni cosa, & cola il grasso con una tela di lino in vaso ben mondo, & come sia appreso

cauanelo,

cauanelo,& mettilo in nn vaſo di terra nuouo, & beniſſimo coperto riponlo in freſchiſſimo luogo. Ma tutte queſte coſe ſono da far il uerno: percioche i graſſi nõ s'agghiacciano,& nõ s'apprendono la ſtate. La onde alcuni,accioche meglio s'apprendano,vi mettono un poco di cera Tirrhena.In queſto medeſimo modo ſi fa odorifero quello del porco,dell'orſo,& tutti gli al tri ſimili.Faſſi oltre à ciò il graſſo odorifero con maiorana in queſto modo.Prendi una libra di graſſo,& maſſime di qnello di toro ben curato,& meſcolagli appreſſo vna libra & meza di maiorana ben matura,& ben peſta,& partiſcilo in bocconi,ſpargẽdoui però prima ſopra vino copioſamẽte.Metti poſcia queſti bocconi in un vaſo,& laſciali coſi ben coperti per tutta una notte: & la mattina traſportali in un'altro vaſo,& meſſagli ſopra dell'acqua, cuoce gli leggiermẽte, tanto che il graſſo perda il ſno odore:& poſcia colalo,& laſcialo ripoſare tutta una notte.La mattina cauatone fuori tutta la maſſa,& fattala ben netta dal fondaccio raggiugneli nuouamẽte altrettãta maiorana bẽ peſta, & riformatone di nuouo i bocconi,fa come è ſtato detto: & coſi vltimamente liquefatto il graſſo, colato,& netto dal fondaccio,riponlo in luogo freſco. Ma volendoſi ſerbare incorrotto ſenza curarſi altrimenti il graſſo d'oca,di gallina,ò di uitello,ſi fa in queſto modo.Toglieſi il graſſo freſco, & lauaſi diligentemẽte,& ſeccaſi in un criuello all'ombra:& come ne ſia ſcolata ben fuori l'acqua & ſia ben aſciutto,ſi mette in vna tela di lino bianca,& ſpremeſi gagliardamente cõ le mani,& poi s'intilza,& appiccaſi all'ombra,& dopo alquãti dì ſi ripone inuolto ĩ carta nuoua in luogo freſco. I graſſi,che ſi ſerbano nel mele,non ſi corrompono. Tutti i graſſi ſon calidi, mollificatiui,& aſſottigliatiui,come che quello di toro ſia alquanto coſtrettiuo . al quale corriſponde nelle facoltà ſue quel di bue,di vitello,& di leone:il quale ſecondo che ſi dice , ſi cura ungendoſene da gli inganni, & dalle inſidie.Quello del ceruo,& de gli elephanti diſcaccia vngendoſene le ſerpi . Quello di capra è molto piu coſtrettiuo:& cotto con caſcio,polenta,& ſomachi ſi dà nella diſenteria,& metteſi ne cristeri inſieme con iſpreſſione d'orzo.Il brodo del graſſo beuuto è utile à thiſici , & ſimilmẽte à chi haueſſe beuute le cantarelle. Quello di becco per riſoluere valoroſamente, gioua alle podagre,impiaſtratoui cõ ſterco di capra,& zaffarano.à cui nelle proportioni ſue corriſpõde il pecorino.Conuienſi quello di porco nelle medicine,che ſi fanno per il ſedere , & per i luoghi naturali delle donne,& gioua alle cotture del fuoco.Queſto ſalato,& vecchio di lungo tẽpo,ſalda, & mollifica,lauato con uino,& impaſtato con cenere,& calcina gioua grandemente a i dolori del coſtato,alle infiammagioni,alle poſteme,& alle fiſtole cauernoſe.Diceſi,che l'aſinino ſpegne le cicatrici delle ferite.Quello dell'oche,& delle galline, è buono per li difetti delle dõne, per le fiſſure delle labbra,per far bella la pelle della faccia,& per li dolori delle orecchie.L'orſino fa dilungare i capelli,& rinaſcere anchora, quando caſcano dal capo per pelagione,& gioua alle bugance. Quello delle volpi è buono à i dolori dell'orechie.Il graſſo de peſci de i fiumi meſſo ne gli occhi riſchiara la viſta,per il quale uſo ſi liquefa prima al ſole,& poſcia ſi gli aggiunge mele. Quello della vipera vale efficacemente alle debolezze,& ſuffuſioni de gli occhi , meſſogli appreſſo liquore di cedro, mel Attico,& olio uecchio,di tutti vguale portione. cauandoſi i peli,che ſono ſotto alle ditella,& diſtillatoui poſcia ſopra il graſſo della vipera non ue gli laſcia rinaſcere.

Graſſi diuerſi & loro facultà.

QVANTVNQVE à lungo habbia Dioſcoride detto le facultà di tutti i graſſi che ſono in uſo nella medicina,& inſegnatone diligentemente i modi di colarli,di prepararli,d'iſpeſſirli,di farli odoriferi, & di ſerbarli incorrotti; nondimeno per hauerne piu particolarmente , & piu diſtintamente ſcritto Galeno all'XI. delle facultà de ſemplici,ne reciterò qui quanto da lui ſe ne ritroua ſcritto. Dice egli adunque,che la graſcia,e'l ſeuo ſono communiſſime parti tra l'altre de gli animali:percioche tutti quelli,che ſi nutriſcono bene,generano ò ſeuo,ò graſcia,& per lo contrario quelli, che ſi nutriſcono male ,fanno poco , ò niente di graſſo: & ſe pure ne fanno qualche poco, è coſi ſecco per eſſer magri gli animali , che malageuolmente ſi puo uſare . Ma è veramente differente il ſeuo dalla graſcia : percioche queſta ſi genera ne gli humidi animali: & quello ne terreſtri , che ſono di ſecca natura. Oltre di queſto la graſcia preſto ſi liquefa al fuoco, & liquefatta malageuolmente ſi condenſa: e'l ſeuo ſi liquefa malageuolmente, & facilmente ſi condenſa quando è liquefatto , & faſſi molto piu duro della graſcia. Il porco, che ſia ben tenuto,& ben paſciuto ha molta graſcia per il ſuo naturale humido temperamento : ma i buoi , & le capre inſieme con tutti gli altri cornuti animali per eſſer eglino di ſecca natura tutti generano ſeuo. Ben è vero, che generalmente tanto il ſeuo,quanto la graſcia ſi puo chiamar graſſo ; ma non però ſi puo dire, ſenza bugia, che'l graſſo di capra ſia piu humido , che quello de i porci , imperoche queſto è piu humido di tutti gli altri , auicinandoſi nelle facultà ſue aſſai all'olio , come che molto piu mollifichi , & maturi il graſſo del porco . La onde poſcia ſi mette ne gli empiaſtri de i flemmoni. Ma à coloro,che patiſcono rodimenti , & mordaci dolori nel budello del ſedere , ouero del colico , adoperiamo ne i criſteri piu preſto il caprino , che'l porcino , non però perche il caprino piu riperenota , & piu ſpenga le mordacità di quello di porco (imperoche quello del porco di ſua natura è piu repreſſiuo ;) ma perche il caprino per eſſer piu groſſo , ſubito s'apprende , & ſi appicca al male : e'l porcino per eſſer liquido ſe ne uien fuori , come fa l'olio. Il perche ſi applica quello nelle diſenterie, & nelle forze delle pondora , che chiamano i medici tenaſmi . Ma è d'auertire , che ſono alcune coſe, che per eſſer ſottili di ſuſtanza piu ripercuoteno , che le groſſe , doue ſi ritroui eſſere il male piu in alto , & piu in dentro ; percioche piu penetra per la lunghezza del camino ne i corpi il liquido,che'l duro,& meglio ſi meſcola con l'humore,che corrode . Et però ne i rodimenti,che ſono nel piu alto del corpo , piu reprime il graſſo d'oca, come che ſia anchora piu caldo di quello di porco.nel mezo de i quali è poſcia quello delle galline. Il graſſo de i maſchi è ſempre piu caldo di quello delle femine,come che quello de gli animali

Differenza tra il ſeuo,& la graſcia.

castrati sia men caldo & men secco, per rassembrarsi sempre di sua natura i maschi castrati alle femine della spetie loro. E differente il grasso secondo le nature, & i temperamenti de gli animali, che lo generano. Il perche essendo quasi il porco inferiore nella calidità, & siccità à tutti gli animali quadrupedi, ha la sua grascia manco calda, & piu humida di quelli. Ogni grasso vniuersalmente humetta, & scalda ne i corpi humani piu & manco, secondo la natura (come è stato detto) de gli animali. Et però la grascia del porco puo abondantemente humettare, ma non però cosi scaldare come l'olio, per esser ella simile a gli huomini nella calidità sua. Il grasso di toro è molto piu caldo, & piu secco di quello di porco: & quello de maschi (come fu detto) che quello delle femine, quando non sono castrati. Quel del vitello è men caldo & men secco, che quello del toro: & quello di capretto meno di quello delle capre: & quello delle capre meno di quello de becchi: & quello de tori meno di quello de i leoni. imperoche questo è il piu potente, e'l piu digestiuo di tutti gli altri grassi de gli animali quadrupedi, per esser egli molto calido, & molto sottile. La onde mettendosine i medicamenti, che si conuengono all'vlcere, & à flemmoni, non solo non vi gioua, ma grãdemente vi nuoce aggiungendoui assai maggiore mordacità di quello, che vi si conuiene. Ma nelle posteme vecchie nodose, & indurite, & similmente ne i nerui ritratti, è valente rimedio. nel che val poco, ò niente quello del porco. Quello di toro è distante nelle facultà sue dall'uno & dall'altro di questi vgualmente: perciochè quanto è piu caldo, & piu secco del porcino, tanto è superato egli dal leonino. Et però come cosa di mezo meritamente si mette nell'uno & nell'altro di questi medicamenti, in quelli cioè delle posteme vecchie, & indurite: & similmente in quelli, che si fanno per maturare i flemmoni, come è quello impiastro, il quale chiamano tetrapharmaco, che si fa di cera, di ragia, di pece, & di grasso. Et imperò mettendosi in questo quel di toro, o di vitello, ò di becco, ò di capra, ò di porco, si fa sempre lodeuole medicamento per commouere la marcia, & per maturare le posteme. Ma è d'auertire, che si conuiene quello del porco a i fanciulli, alle donne, & à ciascuno altro, che sia molle di carne: & quello di toro piu à i lauoratori, zappatori, metitori, & à tutti coloro, che hanno la carne dura per naturale complessione loro; ouero per li costumi del loro grosso viuere. Ogni grasso quanto piu s'inuecchia, tanto piu diuenta caldo, piu sottile, & diseccatiuo. Il che accade similmente à tutte le cose che s'inuecchiano, & non si putrefanno per auanti: perciochè il vino, il mele, l'aceto, il grano, il burro, & ogni sorte d'olio inuecchiandosi diuentano tanto piu calidi, & piu sottili. & però sono al gusto piu forti, & piu acuti: & applicati à i mali, che sono malageuoli da risoluere, & da maturare, molto gli si conuengono. Oltre à cio come che Dioscoride (disse pur Galeno) dicesse benissimo molte cose nella materia, della quale egli scrisse, nondimeno non conobbe à bastanza il significato vero de i vocaboli, & delle voci Greche. Et però quando disse egli che'l grasso di capra era piu costrettiuo di quello del porco, volse significare, che fusse piu forte, & piu acuto: perche s'hauesse egli inteso della virtu costrettiua, simile à quella che si ritroua ne i somachi, ne i balausti, & nell'hipocisto; si potrebbe veramente dire, che hauesse egli errato di gran lunga. Intesero similmente male i veri significati delle voci Greche assai de gli altri, chiamando anch'eglino sapore costrettiuo quello del pepe, del piretro, dell'euphorbio, delle cipolle, dell'aglio, come se non fusse differenza dall'acuto sapore di tutti questi, al strettiuo, il quale propriamente è delle galle, de i balausti, de i somachi, & dell'hipocisto. La cui mala intelligenza ageuolmente potrebbe fare errare chi inauertentemente non vi considerasse sopra. Et perche disse Dioscoride insieme con altri, che unto il grasso della vipera, doue sotto le ditella fussero sbarbati i peli (disse pur Galeno) non vi lascia poi mai rinascere, è d'auertire, che non è la verità: & similmente che prohibisca i principij delle suffusioni. perciochè dice egli hauerlo prouato in amendue questi effetti senza successo alcuno. Sono anchora (diceua pur Galeno) alcuni, che hanno scritto che il grasso dell'orso fa rinascere i capelli cascati per pelagione: quãtunque per cotali effetti non vi manchino molto piu valorosi rimedi. Ma dicendo anchora costoro, che quello di volpe sana i dolori dell'orecchie, senza esplicare che sorte di dolori, per non saperli distinguere, non è d'attendere à quello che essi dicono. Lodano altri per le suffusioni il grasso de pesci. Et altri non intendono di tutti i pesci, ma solamente di quelli de i fiumi: come che altri dicano di quel solamente de pesci marini, acciochè paia che sappino piu del vulgo. Del grasso del tasso, il quale si vede con manifesta isperienza conferire à mollificare le durezze delle giunture, & de i nerui, non fecero mentione Dioscoride, ne Galeno, ne Paolo Egineta. Ne manco scrisse Galeno, ne Paolo, come ampiamente fece Dioscoride, il modo di preparar i grassi, & di farli odoriferi, per vsarsi in quei tempi nel modo, che vsiamo noi la POMATA, la quale compongono i profumieri in questo modo. Prendono costoro due libre di grasso di ceruo, ò di capretto, & meza libra di grascia di porco fresca: & fatti ben prima netti tutti questi grassi dalle pellicine loro, & lauatoli poscia benissimo nel uino bianco, & spremutoli con una pezza, tanto che se n'esca fuori tutto il uino, li mettono in una pignatta nuoua bene uetriata, & gittangli sopra tanta acqua rosa, fino che ricuopra la misura di quattro buone dita il grasso: mettendogli appresso meza oncia di garofani, un quarto di noce moscada, & quattro grani di spigo, et oltre à cio sei ouero otto mele Appiuole, ouer saluatiche, ben schiacciate, ouero tagliate in pezzi. & cosi fanno poscia bollire la pignatta à lento fuoco, fino che cali quasi tutta l'acqua, mescolando con una bacchetta spesso, & tenendo la pignatta ben coperta. Tolgonla poscia dal fuoco, & colanla con una pezza di lino in un uaso ben netto, & ben abbombato d'acqua rosa, fino che uien chiaro: & come è poi appresa, la prendono, & mettonla di nuouo in una pignatta vetriata con quattro oncie di cera bianca, & sei d'olio di mandorle dolci: & come è liquefatto ogni cosa, la colano in un cattino ben uetriato tutto bagnato d'acqua rosa: & come è appresa la massa la lauano spesse volte sbattendola bene con acqua rosa moscada, ouero con altre acque odorifere, & la ripongono in un uaso di uetro ben serrato al fresco. E in uso la Pomata alle crepature delle labbra, delle mani, & i piedi, che per il piu son causate dal freddo. Valle al lattime de fanciulli, & alle scorticature delle pelle. Ma volendola fare, ch'ella ferri piu presto, ui si mette di coralli bianchi sottilmente macinati, & volendola far rossa, del cinabro, quanto vi bisogni per dargli vino colore. Finalmente (secondo che al III. delle facultà de gli alimenti scrisse Galeno, & Isaach Arabo nelle sue diete) il grasso de gli animali vsato ne i cibi slanguidisce lo stomacho, oppila, aumenta la flemma, nutrisce poco, genera mal sangue, indebolisce la virtù ritentiua dello stomacho, causa flussi di corpo, tanto disenterici, quanto d'altra

Galeno contra Dioscoride.

Pomata odorifera.

Nocumenti de cibi grassi.

sorte

forte: satia auanti che si mangi il debito cibo, imbalordisce i sensi, & l'intelletto: fa l'huomo sonnacchioso, & conuertisces i ne gli stomachi caldi in cholera, & in vapori. Chiamano i Greci il grasso, Στέαρ: i Latini Adeps & pinguedo: gli Arabi, Menim, & Vxaban, ouero Sahan: i Tedeschi, Feyst, Fettigkeit, & Schmaltz, li Spagnoli, Gordura: i Francesi, Gresse.

Nomi.

Della Midolla dell'ossa. Cap. LXIX.

LA PIU lodata di tutte le Midolle è la ceruina, dopo questa quella di vitello, & poscia quella di toro, poi la caprina, & la pecorina. Ricolgonsi le midolle nell'vltimo tempo della state venendo l'autunno: percioche ne gli altri tempi si ritroua nell'ossa à modo d'vna carne liquida. E' difficil cosa il conoscere la midolla di quale animale ella si sia, se non si caua per se stesso dall'ossa, & riponsi. Mollificano tutte le midolle, assottigliano, & scaldano: riempiono l'vlcere. La ceruina ha questo di piu, che vnta discaccia le serpi. Curasi la midolla dell'ossa fresca, come si curano i grassi, lauandola, ma lassandola, scegliendone fuori l'ossa, & spremendola per una pezza di lino, fino che se ne goccioli fuori l'acqua ben chiara. Fassi liquefare poscia in un uaso doppio leuandone con una penna ogni sporcitia, che ui nuotasse sopra, & poi si cola in un mortaio di pietra: dō de si caua, come è condensata, & si ripone, raschiandone prima uia ogni fondaccio, in vn uaso di terra nuouo. Ma volendosi serbare senza altrimenti curarla, si fa nel medesimo modo, ch'è stato mostrato à serbare il grasso delle galline, & dell'oche.

LA MIDOLLA dell'ossa de gli animali (diceua Galeno all'XI. delle facultà de semplici) ha virtù di mollificare tutte le durezze, come che elle si ritrouino, ò ne i muscoli, ò ne i tendoni, ò ne i legamenti, ò nelle interiora. Ottima è la ceruina, & dopo questa quella de buoi giouani, & de i uitelli: imperoche quella de becchi, & de tori è piu forte, piu mordace, & piu secca. Il perche non mollifica le durezze nodose. Fannosi adunque di quella di uitello, & di ceruo i pessoli per mollificare nelle donne le durezze della madrice: & similmente se ne fanno vntioni di fuori per far i medesimi effetti. Cauasi la midolla de gli animali non solo dall'ossa; ma anchora dal filo della schena, quella cioè che procede dalla nuca, quantunque sia questa piu dura, & piu secca dell'altra. Prendo io (diceua Galeno) per conseruarla dalla muffa, & dall'altre corrottioni, la Midolla de gli animali nel principio del uerno, come fo anchora i grassi, & ripongola fra frondi di lauro in stanze secche, oue non sia punto d'humidità. Ma volendola riporre ne i tempi caldi della state bisogna metterla in luoghi alti, che sieno freschi, & ben scoperti dal settentrione, oue sieno alcune fenestre aperte, accioche tanto di giorno, quanto di notte vi spiri il uento. percioche tenendola ne i luoghi caldi, si putrefa, & diuenta rancia, & ne gli humidi appresso à terra sa poscia la muffa. Quella che si caua dal filo della schena, mangiata ne i cibi, opera ne i corpi quel medesimo, che operano le ceruella. Et imperò il suo nutrimento è flemmatico, genera humori grossi, digeriscesi malageuolmente, nuoce allo stomacho, & fa nausea: come che si conuerta in assai lodeuole nutrimento, se per sorte si ritrouano stomachi, che la digeriscano. Oltre à cio quella, che si caua dell'ossa, quantunque copiosamente mangiata faccia anchora essa nausea, & generi flemma; nondimeno digerendosi bene, nutrisce assai, & molto piu aggrada al gusto, per esser piu saporita, che l'altra. Chiamano i Greci la Midolla Μυελὸς: i Latini Medulla: gli Arabi, Hochial Halhadam, & Moch: li Tedeschi, Marck: li Spagnuoli, Tuetaro, & Tuetanos: i Francesi, Moelle.

Midolle d'ossa & loro facultà scritte da Galeno.

Midolla, & sue facultà ne cibi.

Nomi.

Del Fiele de gli animali. Cap. LXX.

SERBASI ogni Fiele in questo modo. Prendesi il fiele fresco, & legatogli la bocca con un filo grosso si mette nell'acqua, che bolla per tanto spatio di tempo, che potesse correre un'huomo tre stadi di camino. Cauasene poscia fuori, & seccasi all'ombra in luoghi, che non sieno humidi. Ma quello, che particolarmente si serba per le medicine de gli occhi, legatogli parimente con uno spago la bocca, si mette in vn vaso di vetro pieno di mele, & lasciato lo spago di fuori auolto alla bocca del uaso, si ripone poscia ben coperto. Ha ogni Fiele facultà calda, & acuta, ma sono differenti l'uno dall'altro secondo c'hanno nell'operar maggiore, & minore efficacia. Credesi esser efficacissimo quello dello scorpione marino, del pesce che chiamano callionimo, della testuggine marina, dell'hiena, della pernice, dell'aquila, della gallina biāca, & della capra saluatica. & questo priuatamente uale à i principij delle suffusioni de gli occhi, & alle caligini, & vlcere di quelli, & alla ruuidezza delle palpebre. Il fiele di toro è piu efficace del pecorino, del porcino, dell'orsino, & di quello di becco. Irrita ogni fiele la volontà di far andare del corpo, & massime ne i fanciulli, bagnando in esso le soppostte fatte di stoppa. Quello di toro si unge priuatamente alla schirantia insieme con mele, sana l'vlcere del sedere fino al far della pelle. Guarisce l'orecchie, che menano, & similmente le percosse di quelle, distillatoui dentro con latte humano, ouer di capra: ma distillatoui con succo di porri medica à i suffoli di quelle. Mescolasi con mele ne gli impiastri delle ferite, & ne gli vnguenti, che s'adoperano à i morsi de velenosi animali. Applicasi anchora con mele vtilmente all'vlcere corrosiue, & à i dolori delle borse, & del membro. Accompagnato con nitro, & terra cimolia mondifica efficacissimamente la scabbia, & la farfarella del capo. Vagliono à tutte queste cose il pecorino, & l'orsino: ma sono assai meno efficaci. Dassi l'orsino utilmente à

leccare à chi patisce il mal caduco. Medica quello della testuggine la schirantia, & l'vlcere corrosi ue della bocca de fanciulli: & mettesi vtilmente dentro alle nari del naso per il mal caduco. Sana particolarmete quello della capra saluatica messo ne gli occhi, coloro che nel venire della notte perdono la uista. Il medesimo fa quello di becco: il quale di piu consuma i thimi, & i tumori, che crescono ne i lebbrosi. Il porcino uale all'vlcere delle orecchie, & usasi anchora utilmente à tutte le cose predette.

Fieli, & loro facultà.

QVANTVNQVE sia state dette assai da Dioscoride della natura, & delle virtù di diversi Fieli d'animali, che all'vso della medicina sono necessarij; non però per questo mancherò io d'aggiugnere quanto da Galeno al X. delle facultà de semplici se ne scriue. E' adunque il fiele l'istessa cholera de gli animali, & il piu caldo humore, che si ritroui in loro. Ma è ne fieli differenza secondo la diuersità delle spetie de gli animali per essere questi piu caldi, & manco caldi l'vno dell'altro secondo che importa la natura delle spetie loro, come anchora ui si ritroua differenza secondo diuersi animali d'una medesima spetie. Perciochè (verbi gratia) ne i fieli cauati da due tori, l'uno de i quali sia state accanato, fatto correre, & patir fame, & sete: & l'altro sia stato alla pastura in riposo, si ritrouarano i liquori in questi due fieli assai diuersi di colore, & di sustanza. Imperoche nella sustanza piu grosso sarà, & nel colore piu nero, ò piu uerde, ò piu ceruleo, ò piu rugginoso, & per consequenza piu caldo, quello del toro accanato, che non sarà quello dell'altro statosi fermo alla pastura. Et imperò i liquori de i fieli quanto son piu liquidi, & piu s'inchinano al pallido, son tanto minormente caldi de gli spessi, & de i coloriti. Ritrouasi nel fiele del toro, quantunque se lo tacessera Dioscoride, & Galeno, una pietra gialla come vn zaffarano la quale (secondo che s'afferma da diuersi autori) gioua beuuta in poluere à far rōper la pietra, che si genera nella vescica. Questa medesima trita, & soffiata nel naso rischiara la uista, & probibisce l'acqua, che scende ne gli occhi quando si dilatano le sue toniche. Poluerizata alla quantità d'una lente, & tirata su pe'l naso con succo di bietola, conferisce al mal caduco: & sono alcuni che con bel successo la danno à bere in poluere col uino nel trabocco di fiele. Oltre à ciò il fiele dell'orata pesce, del luccio, della pernice, & del gallo dilettano marauigliosamente le donne nel coito. Chiamano il Fiele i Greci Χολή: i Latini, Fel: gli Arabi, Sararac, & Merara: i Tedeschi, Goll: li Spagnoli, Hiel: li Francesi, Fiele.

Pietra, che si ritroua nel fiele del toro, & sua facultà.

Nomi.

Del Sangue. Cap. LXXI.

METTESI vtilmente il sangue dell'oca, dell'anitra, & del capretto ne gli antidoti. Quello di colombo saluatico, di tortora, di colomba, & di starna si conuengono in forma di linimento alle ferite, & percosse fresche de gli occhi, al sangue che ui concorre dentro, & a coloro che nel venir la notte perdono la uista. Quel di colomba ristagna particolarmente i flussi del sangue, che procedono da pannicoli del ceruello. Quel di becco, di capra, di lepre, & di ceruo mangiato fritto nella padella, ristagna la disenteria, & i flussi stomachali: & beuuto con uino uale à i veleni, che chiamano tossichi. Il leporino applicato caldo in forma di linimento spegne le lentigini, & l'altre macole della faccia. Beuesi vtilmente il canino pur al tossico, & a morsi de cani rabbiosi. Dicesi, che l sangue della testuggine terrestre beuuto gioua al mal caduco: & quello della marina beuuto con uino. e aglio di lepre, & cimino uale à morsi de gli animali uelenosi, & à ueleni delle botte, che si fussero beuuti. Risolue quel del toro, & mollifica le posteme dure applicatoui con polenta. Quello delle eaualle, che sono state montate da gli stalloni, si mette nelle medicine corrosiue. Credesi, che quel del chameleone, & simil mente delle ranocchie uerdi, vnto alle palpebre ne faccia cascare uia i peli. Et credesi che quel de mestrui delle donne applicato in forma di linimento, ouero passandouisi sopra, faccia diuentare le donne sterili. Questo vngendosi leua i dolori delle podagre, & il fuoco sacro.

Sangui, & loro essam. Vane esperienze de sangui.

GALENO nel principio del X. libro parlando de i Sangui di diuersi animali, quantunque del tutto non nieghi, che non si possa cauare da loro qualche utilità secondo le virtù, che gli assegna Dioscoride, & altri che ne scrissero; nondimeno dimostra egli esser per la maggior parte bugia quello, che si scriue delle operationi, & facultà de i sangui. Perciochè, secondo che dice egli, è veramente falso il credere, che'l sangue della ciuetta beuuto liberi li asmatici. & che quello del nottolo, ouero pipistrello unto alle poppelle delle fanciulle uergini, non le lasci crescere: & chè pur unto probibisca il nascere de peli, come medesimamente non è la uerità, che quello d'agnello gioui al mal caduco: & quello delle ranocchie uerdi, le quali chiamano Brestanti, prohibisca, che non rinascano i peli cauati dalle ciglia. Le quali ultime parole dimostrano, che sia in questo capitolo del sangue di Dioscoride corrotto il testo, & male scritto. Imperoche si legge quiui, che'l sangue di queste ranocchie vnto alle ciglie ne fa cadere i peli: volendo però dire, secondo che qui si vede in Galeno, che probibisce, che non ui rinascano vntoui quando ne sono stati cauati. Vn'altra corruttela si può facilmente dire, che sia in questo medesimo capitolo per dir Galeno del sangue de gli stalloni quello, che si legge in Dioscoride del sangue delle caualle, che sieno state montate da gli stalloni. Oltre à cio dice Galeno, quantunque molti adoperino nelle teste rotte, & trapanate il sangue della tortora, & della colomba, doue non ha pari l'olio rosado ben fatto; & altri lodino il sangue de i galli, & delle galine à i flussi del sangue de i pannicoli del ceruello; quello del crocodilo terrestre à fortificare la vista; & quello de gli stalloni per corrodere, & per causare l'escara, per non parere io curioso ne pazzo, non ho voluto lasciar mai i molti rimedij prouati da me per lo passato à tutti questi difetti, per confidarmi piu ne sangui di questi animali, che in quelli: per sapere io, che coloro, che li prouaranno in queste cose dan-

nando

uando chi n'ha scritto, si trouaranno di gran lunga ingannati. Il sangue del toro beuuto caldo si scriue da gli autori infra i veleni: imperoche soffoca chi lo beue, come nel VI. dice Dioscoride. Chiamano i Greci il Sangue, Αἷμα: i Latini, Sanguis: gli Arabi Dem: i Tedeschi, Bluot: li Spagnoli, Sangre: i Francesi, Sang.

Nomi.

Dello Sterco de gli animali. Cap. LXXII.

LO Sterco de buoi, che stanno alla pastura in mandria, mitiga applicato fresco l'infiãmagioni delle ferite: nel quale vso s'inuolta nelle frondi, & scaldasi in su la cenere calda, & poscia cosi ben caldo s'impiastra in sul male. Mitiga questo i dolori delle sciatiche applicatoui suso nel medesimo modo. Fattone linimento con aceto disfa le durezze, le scrofole, & i pani. Quel del bue maschio fumentato ritorna particolarmente la madrice, che esce fuori del suo luogo. Il fumo del brusciato discaccia le fanfale. Lo sterco delle capre, & massime di quelle, che pasturano ne i monti, vale beuuto con uino à trabocco di fiele: beuuto con cose odorifere prouoca i mestrui, & il parto. Ma per lo contrario ristagna i mestrui trito secco con incenso, & applicato con lana alla natura delle donne. Ristagna similmente meschiato con aceto ogni altro flusso di sangue. Vnto con aceto puro, & melato fa rinascere i capelli, & i peli cascati. Medica alle podagre impastato con grascia, & messoui suso. Vale applicato cotto nel uino, ouero nell'aceto, a' morso delle serpi, all'vlcere serpiginose, al fuoco sacro, & alle posteme, che nascono dopo l'orecchie. Cauterizasi nelle sciatiche con lo sterco di capra in questo modo. Mettesi in quella parte concaua, doue il dito grosso si congiugne con la mano, della lana ben bagnata nell'olio, & accese poscia nel fuoco le cacole delle capre, ui si mettono suso l'una dopo l'altra, per fina che passando il dolore per lo braccio, & scendendo alla sciatica, ne leui uia la doglia: & chiamasi questo cauterio Arabico. Il pecorino applicato in forma di linimento con aceto medica l'epinitidi, i calli, i porri, & i thimi: & impastato con olio rosado, & cera, uale alle cotture del fuoco. Quello del cinghiale trito secco, & beuuto nell'aceto ouero nel uino ferma gli sputi del sangue, & allegerisce i dolori uecchi del costato. Medica i rotti, & gli spasimati beuuto nello aceto: & sana le dislogagioni composto con cera, & con olio rosado, & impiastratoui suso. Quello de gli asini, & parimente de i caualli crudo, ouero brusciato, & impastato con aceto ristagna i flussi del sangue. Ma il tolto da gli asini, & da caualli, che stanno nelle greggi alla pastura, secco prima, & poi infuso nel uino, & beuuto gioua alle punture de gli scorpioni. Il colombino scalda fortemente, & brusci. Accompagnato con farina d'orzo, & aceto, risolue le scrofole: rompe i carboni trito, & incorporato con olio, mele, & seme di lino, & medica anchora alle cotture del fuoco. A tutte queste cose vale similmente quello delle galline, come che sia assai meno efficace. Beuesi particolarmente questo contra i veleni de fonghi mortiferi, & à dolori colici, distemperato nel vino, ouer nell'aceto. Credesi che quello della cicogna gioui beuuto nell'acqua al mal caduco. Dicesi che quello de gli auoltoi fumentato fa partorire. Quello de topi grossi vnto con aceto fa rinascere i capelli, beuuto con incenso, & uino melato caccia fuor le pietre delle reni, & della vescica, & messo nelle soppostе de fanciulli gli incita la voglia dell'andare del corpo. Quello de cani colto ne i di canicolari, secco & beuuto trito nell'acqua, ouer uino ristagna il corpo. L'humano impiastrato fresco leua le infiãmagioni delle ferite, & le consolida. vngesi secco col mele vtilmente (secondo che si dice) alla schirantia. Quello del coccodrilo terrestre serue ne lisci delle dõne per far buon colore, & splendida la pelle della faccia, & di questo quello piu si loda, ch'è bianchissimo, frangibile, leggiero, simile all'amido, che presto si dissolue ne i liquori, & che pestandosi spira d'uno odore acido, come di fermento. Sophisticanlo alcuni dando mangiare à gli storni del riso, & ricogliendone poscia lo sterco simile à questo, lo uendono. Alcuni altri togliẽdo dell'amido, & della cimolia macerano ogni cosa insieme, & datogli il colore con l'anchusa, lo fanno passare per un crinello sopra una tauola, doue restando in forma di uermicelli lo seccano, & uendonlo per sterco di coccodrilo terrestre. Tra tutti ritrouo che l'humano, & parimente il canino messo in su la gola giouano alla schirantia.

COME al X. delle facultà de semplici afferma Galeno, ha lo Sterco virtù grandissima digestiua. Et come che l'humano sia per lo suo fetore abomineuole; nondimeno quel de buoi, delle capre, de coccodrilli terrestri, & de cani, che mangiano l'ossa, non sono molto puzzolenti, & sonosi esperimentati da me (diceua Galeno) & similmente da altri stati dinanzi da me in molte cose. Et però s'vsa lo sterco non solo nelle medicine, che s'applicano di fuori, ma anchora in quelle, che si danno per bocca. Et quantunque dicesse egli, che l'humano sia abomineuole per lo suo male odore; nondimeno scrisse però esser di mirabile virtù nella schirantia, cosi dicendo. Vn certo huomo patiua spessissime volte la schirantia, & cosi grauemente, che ogni uolta era in pericolo di soffocarsi. Il perche gli era necessario di cauarsi ciascuna volta sangue. Scontrossi finalmente costui in uno, che gli promesse di sicurarlo da tal difetto, ogni uolta che lo chiamasse, quando hauesse il male, auanti che si facesse cauar sangue. Et cosi essendo al bisogno chiamato da costui, in breue tempo lo liberò dal male, subito che l'hebbe unto del suo rimedio. Il quale hauendo prouato gia il patiente piu uolte, & vedutolo prouare similmente in altri, per esser egli & ricco & liberale, promesse di dare à colui assai buona mercede, se gli insegnasse fedelmente il secreto. Et hauendo finalmente conuenuto insieme del prezzo, disse colui, che uendeua l'isperimento,

Sterco, & sue facultà.

Historia di Galeno.

rimento, che non giouaua à coloro, che sapessero di che cosa egli si componeua. Et imperò dimandò, che si gli douesse assignare vna terza persona, à cui egli si potesse insegnare, con giuramento di non adoperarlo mai in alcuno fino che viuesse egli, & essendosi cosi concluso di fare, morto il venditore, non solamente ogni tratto guariua quel suo huomo colui, che haueua cõperato l'isperimento, ma anchora molti de gli altri. Mosso vn giorno costui da se stesso gli piacque di manifestarmi tal cosa, quantunque mai non ne lo ricercassi. Era questo medicamento sterco secco di fanciullo, trito sottilissimamente con mele Attico. Al fanciullo faceua solamente mangiar costui co'l pane lupini, di quelli cioè, che indolciti sono in uso ne i cibi, dandogli à bere vino vecchio, & i lupini a mangiare mediocremente, acciochè perfettamente li potesse diggerire. Et cosi ne ricoglieua solamente lo sterco il terzo giorno, il quale seccaua poscia, & vsaualo nelle schirantie. Ne per altra causa cibaua il fanciullo di lupini, se non perche lo sterco, che si generaua di quelli non puzzaua. Tutto questo disse

Acqua, & olio di sterco humano.

Galeno. Vale oltre à questo l'acqua fatta per lambico di sterco humano, & massime di quello d'vn'huomo rosso, alle fistole, all'vlcere corrosiue, & malageuoli da consolidare, alla tigna, à i fiocchi, & tele bianche de gli occhi, & à i cancari applicata di fuori. Vale beuuta al mal caduco, alla pietra della vescica, & alle reni, à gli hidropici, à i morsi de i cani rabbiosi, & di tutti gli animali velenosi. Il suo olio, che dopo l'acqua, crescendosi il fuoco al lambico, ne distilla fuori, medica maggiormente le fistole, i cancari, & tutti gli altri mali gia detti. E quello de i buoi (secondo che pure al medesimo luogo

Sterco di buoi scritto da Gal.

disse Galeno) disseccatiuo, & attrattiuo, come manifestamente ne fa fede il giouamento, che se ne uede, quando s'impiastra in su le punture delle api, & delle vespe. Et come che quello de buoi che stanno alla foresta nelle pasture loro, conferisca alle infiammagioni applicatoui caldo; è da sapere che tali medicamenti piu si conuengono ne i corpi duri de i villani, & lauoratori, che altroue. Et però s'impiastra loro con aceto nelle enfiagioni, & nelle durezze. Quello di capra è

Sterco di capra & sue facultà.

digestiuo, astersiuo, & acuto, di modo che conferisce alle posteme dure, & madosi non solamente della milza, doue spesso l'applicano i medici; ma anchora di tutti gli altri membri. Lodollo Galeno (come cosa isperimentata da lui) ne i corpi de i villani, alle uecchie enfiagioni delle ginocchia, impiastrato con acqua, con aceto, & con farina d'orzo, & similmente à quelle d'ogni altra parte del corpo. Impiastrasi lo sterco di capra brusciato, ouero secco ne forni, fino che vada in poluere, utilmente con aceto in su 'l corpo de gli hidropici: imperoche marauigliosamente fa disfare l'enfiagione. Ne per esser egli molto acuto, non si conuiene in questi difetti ne i corpi teneri, & dilicati, come sono le donne, & i fanciulli.

Sterco di cani, & sue facultà.

Quello de i cani, che mangiano l'ossa, oltre all'esser il migliore, & il piu bianco, sana soffiato nella gola la schirantia: & beuuto con latte, doue sieno spente dentro pietre affocate, ouero acciaio, gioua alla disenteria; & vale mirabilmente per se solo in poluere, all'ulcere vecchie, & maligne. Oltre à ciò tolto in poluere alla quantità d'vn cucchiaro, & dato à bere con uino nelle febbri tanto terzane, quanto cotidiane libera senza fallo i patienti, pur che eglino non sappiano la cosa.

Sterco di lupo, & sue facultà.

Quello del lupo beuuto in poluere gioua à i dolori colici. Il perche afferma Galeno hauere veduto di quelli, che patiuano cotali dolori, esserne liberati in perpetuo hauendo vna sola volta beuuto lo sterco del lupo: & di quelli che se pur del tutto non ne sono restati liberi, non gli sono però mai ritornati i dolori cosi graui, ne cosi aspri come prima. Beuesi in questi difetti lo sterco del lupo ben poluerizato con uino bianco, ò con un poco di sale, ò di pepe per dargli alquanto di sapore aromatico. Ma è gran cosa, che non solamente gioua in questo caso lo sterco del lupo cosi beuuto, ma mirabilmente portato addosso inuolto in pelle di ceruo, & appiccato, ò cinto attorno ai lombi, & all'anguinaglie. Delche fa testimonio (per hauerlo prouato) ampiamente Galeno. Di questo il piu lodato è quello ch'è bianco, simile à quello de i cani, che mangiano l'ossa. ma il ualoroso in questo caso è quello, che si ritroua in su gli sterpi, in su gli spini, & in su l'herbe, che sono alte da

Sterco di cicogna improbato da Gal.

terra; imperoche quello, che si ritroua in sul terreno, non conferisce. Che quella della cicogna gioui al mal caduco, [illegible] espressamente Galeno, dicendo esser grauemente da riprendere coloro, che lo scriuono. Di quello di [illegible] di Gallina, di topi, & di cocodrilo hauendo assai scritto Dioscoride, & non ritrouandone in altro più da Galeno [illegible] che mi paia importare alla medicina, non ne farò qui altra mentione. Ma bene è d'auertire, che come diuenimo esser differenza ne temperamenti de i fieli, cosi medesimamente è differenza nello sterco: imperoche l'vno è piu caldo, & piu saldo dell'altro, secondo la natura de gli animali di diuerse spetie, & similmente secondo la natura de i cibi in quelli d'vna medesima spetie. Oltre à ciò non ho voluto lasciare di dire il bellissimo isperimento, che dallo sterco dell'Ibice, che noi chiamiamo

Virtù mirabili del sterco dell'Ibice.

Capricorno, & i Tedeschi Stanbecco, scriue Marcello Empirico per le sciatiche, & altri dolori di giunture con queste parole. Incredibile, & unico rimedio per le sciatiche, & per i dolori delle giunture è questo, con il quale fu sanato Ausonio Medico, & molti, che se ne giaceuano in letto, ne si poteuano mouere senza gran dolori. Questo è di tanta virtù, che in cinque giorni fa stare in piedi, & in sette caminare; & fassi in questo modo. Pigliasi del sterco di questo animale il decimo settimo giorno della Luna, ouero quel si voglia altro; quando ella cala, che pur che si componga questo medicamento il decimo settimo dì della Luna basta. dico adunque che se ne piglia quanto se ne puo pigliare in uno pugno bene pieno, pur che le caccole sieno pari. Pestasi dipoi in uno mortaio aggiontoui vinticinque grani di pepe, & come è ben pesto insieme ui si mette vna hemina di ottimo mele, & due sestarij di uino antico, & buono, & di tutto si fa vn corpo, & serbasi in vaso di uetro, acciochè al bisogno si possa adoprare. Volendosi adunque dare à i patienti, bisogna cominciare il giorno di per sette giorni continui, facendo stare il patiente sopra una banca à sedere verso l'Oriente, & se ciò sarà osseruato, (come è qui scritto) se bene l'infermo fusse contratto & stroppiato, cosi della coscia come di tutte l'altre giunture, & che giacesse senza potersi muouere, è necessariamente bisogno, che si muoui & camini il settimo giorno. Questo tutto disse Marcello. il quale se ben si tacque, quanta quantità di medicamento si debbe dar per uolta ogni giorno, io credo, che si possi ageuolmente intendere, che tutta quella quantità si dobba diuidere in sette parti, & ogni giorno se ne debbi pigliare vna. Chiamano lo Sterco i Greci Κόπρον: i Latini Fimum, & Stercus: gli Arabi, Hebel, Zebel, & Bhebahiam: i Tedeschi, Drecken: li Spagnoli, Estiercol: i Francesi, Fiante.

Della

Della Orina de gli animali. Cap. LXXIII.

LA Orina dell'huomo beuendo ciascuno della sua, vale à i morsi delle vipere, & de mortiferi veleni, & à i principij delle hidropisie. Fassene fomento utilmente à morsi delle vipere, & alle punture de gli scorpioni, & de draghi marini. Fomentansi similmente con la pari utilità i morsi de i cani, con quella del cane. Questa medesima mescolata con nitro guarisce la scabbia, & il prurito. Ma essendo stantia mondifica maggiormente l'ulcere del capo, che menano, la farfarella, la rogna, & brozze, & ferma l'vlcere serpenti, & massime nei membri genitali. Cotta in vn guscio di melagrano mal maturo, si distilla nelle orecchie vtilmẽte: imperoche ella ui disecca la marcia, & ammazzaui i vermi. Quella de i fanciulli beuuta gioua a gli asmatici: & cotta con mele in vn vaso di rame, leua le nuuole, le cicatrici, & i fiocchi de gli occhi. Fassi d'orina, & di rame di Cipro colla da oro. La feccia dell'orina sana il fuoco sacro applicataui suso. Bollita in olio ligustrino mitiga i dolori de i luoghi naturali delle donne: vale alle strangolagioni della madrice, mondifica le palpebre, & spegne le cicatrici de gli occhi. L'orina di toro meschiata con mirrha, si distilla vtilmente ne i dolori delle orecchie. Quella del cinghiale fa il medesimo, ma beuuta uale particolarmente à rõpere, & fare orinare la pietra della vescica. Quella di capra beuuta ogni di con spigo, & due ciathi d'acqua gioua à gli hidropici, imperoche ella solue l'acqua loro per orina. Medica questa medesima à dolori delle orecchie, distillataui dentro. Quella de gli asini (secondo che è stato detto) medica i difetti delle reni. Credesi quantunque sia il falso, che quella del lupo ceruiere subito che sia pisciata, s'indurisca, & si condensi in pietra. Il perche veramente inutile, & fauolosa è l'historia sua: imperoche il lincurio è quella spetie di succino, che tira à se le piume, & però cognominato pterigophoro: il quale beuuto con acqua vale à flussi del corpo, & dello stomaco.

TVTTE l'orine, secondo che riferisce Galeno al x. delle facultà de i semplici, sono calde: ma piu, & meno secondo la natura de gli animali da i quali elle si generano. Quella de gli huomini è piu debile, & meno calda d'ogni altra di qual si voglia animale, eccetto che quella de i porci domestichi castrati: imperò che'l temperamento loro è simile à quello dell'huomo, & così conseguentemente l'orina loro è simile all'humana. Ma quella de i cinghiali è acuta, come bene lo dimostra il suo acuto odore. Vsasi questa in Toscana mescolata con olio, & lasciata nella sua istessa uescica appiccata al fumo, fino che si spessisca come mele, à i uermi de i fanciulli, ungendogliene le nari del naso, i polsi, & l'ombilico: del che ho veduto io mirabili effetti. Ma come che Dioscoride habbia scritto le facultà di piu orine, acciochè ne bisogni si possano vsare per varij, & diuersi difetti: nondimeno poco se ne fece stima Galeno, dicendo (come disse ancora del sangue de gli animali) che ritrouandosi preparati, & piu eccellenti rimedij prouati, & piu uolte isperimentati da i medici à tutti quei difetti, che si dice conferire l'orina, è piu cosa da curiosi, che da medici, il uolere lasciar quelli, per vsar questi, piu presto abhominevoli, che altrimenti. Et però disse egli non essere da vsare queste cotal cose se non in campo, & in ogni altro luogo, oue non si ritrouassero altri piu vsitati, & piu ueri rimedij. Che l'orina de fanciulli gioui à gli asmatici, & à gli stretti di petto, come disse Dioscoride, non accetta Galeno: dicendo hauer egli conosciuto uno, che se la bebbe per cotal difetto senza successo alcuno. La Colla dell'oro, che dice Dioscoride, che si fa d'orina di fanciullo, la quale gli spetiali, & gli orefici de i nostri tempi chiamano Borrace, & i Greci Chrysocolla, insegnan in due luoghi à far Galeno: prima cio è al capitolo proprio della Chrisocolla nel IX. & poscia parlando egli dell'orina al x. delle facultà de semplici. Et come che (come nel v. libro si dirà) sia la uera Chrisocolla minerale; nondimeno si fa anchora artificialmente d'orina di fanciulli messa in un mortaio di rame, & menataui dentro con un pestello del medesimo metallo sotto à caldissimo sole, tanto che ella si spessisca, come mele. Adoperasi questa così preparata utilmente nelle medicine dell'vlcere maligne. E' cosa veramente fauolosa (come scriue Dioscoride, & dicemmo noi à bastanza parlando nel primo libro del succino, ouero elettro) che l'orina del Lupo ceruiere pisciata in terra si condensi, & si conuerta in quella pietra, che si chiama Lincurio: percioche questa ueramente è vna spetie di Succino, che per propria natura tira à se le piume; come gli altri succini tirano le paglie, le brusche, & i fistuchi del fieno. Dalla quale quanto sia differente il Lapis lyncis tenuto hoggi nelle spetiarie, & adoperato da i medici, che non sanno, ne ancho si curano di sapere la vera historia de semplici, coloro lo giudichino, che con ogni diligentia hanno cercato, & tutta uia piu cercano di conseguire la uera cognitione della materia medicinale. Imperoche questa, che vendono alcuni truffatori per il Lapis lyncis, che mai si ritrouò al mondo uero, non è ne il Lincurio spetie di succino, che falsamente vogliono alcuni, che sia la pietra dell'orina del Lupo ceruiere; ne manco altra sorte di pietra, che gli sia equiualente, ne che habbia uirtù alcuna di fare orinare, ne di rompere le pietre nelle reni, & nella vescica, come si credono la maggior parte de i medici, à cui è poco famigliare Dioscoride, & gli altri buoni semplicisti. Di qui adunque si puo uedere, come ben s'inganni l'Encelio nel suo libro delle cose metalliche. Imperoche accostandosi forse egli piu alle fauole de i Poeti, che all'historie de buoni autori, vuole ad ogni modo, che l'orina del lupo ceruiere si congeli in lincurio, aggiongendoui del suo anchor questo, cioè che l'orina del maschio lo faccia rosso, & quella della femina bianco. Onde per prouare questa sua chimera, dice che cio non è meraviglia per hauere egli piu volte ritrouato pietre nelle vesciche de cignali, & de porci domestichi. ma quanto sia leggiera, & di nissuna consideratione questa sua ragione, coloro ne sieno giudici, che sanno molto bene, che l'orina de porci non si congela altrimenti, & che meglio hanno studiato le cose della natura, che non dimostra hauere fatto l'Encelio. Ma perche la SALIVA è anchor ella una superfluità del corpo, come l'orina & lo sterco, non ne ritrouando io memoria appresso à Dioscoride, & sapendo che ageuolmente può giouare medicinalmente in alcuni difetti del corpo, ne dirò quanto n'ho cauato da Galeno,

Orine, & loro facultà.

Orine improbate da Gal.

Chrisocolla artificiale come si faccia.

Fauolosa opinione.

Saliua humana & sue facultà.

leno, al x. delle facultà de semplici. E' adunque prima da sapere, che quella medesima differenza, che si ritroua nell'orine dall'essere piu, & meno calda l'una dell'altra, si ritroua similmente nella saliua. Imperoche quella, che si piglia dopo al pasto, è assai piu debile di quella, che si toglie da digiuno, & massime da chi habbia patito gran fame, et gran sete. percioche questa è la piu acuta, & la piu potente di tutte: come infra queste due è mediocre quella di coloro, che hauendo digerito benissimo il cibo, sono anchora digiuni senza hauer punto patito ne fame, ne sete. Curansi con la Saliua le uolatiche, che vengono à fanciullini fregandonela suso con un dito, fino che ui penetri bene dentro. Oltre à ciò la Saliua è totalmente contraria à tutti gli animali uelenosi, che vccidono gli huomini, come riferisce Nicandro nelle sue theriache. Et imperò si vede, che sputata sopra à gli scorpioni, gli ammazza, & similmente messa in bocca alle serpi. Il perche sempre si costuma di metterla in su i morsi, & in su le punture de velenosi animali, subito che offendono gli huomini, Chiamano i Greci l'orina, Οὖρον: i Latini Vrina Lotium: gli Arabi, Baul. La Saluia chiamano i Greci, Σίαλον, Σίελον, & Πτύελον: i Latini, Saliua: gli Arabi, Busach, Bezach, & Lhab.

Nomi. 10

Del Mele. Cap. LXXIIII.

TIENE il primo luogo di bontà il mele Attico, & di questo quello, che si ricoglie da Himetto monte di quella regione. Lodasi dopo questo, quello delle Isole che si chiamano Cicladi, & quello che si porta di Sicilia, chiamato Hibleo. Il piu eccellente fra tutte le spetie del mele è quello ch'è piu dolce, & odorato, acuto, di colore rossigno, grosso di sustanza, graue, fermo, uiscoso, & tenace. di modo che tirandosi, per se stesso si ritiri nelle dita. Ha il mele uirtù astersiua, aperitiua, & attrattiua, & imperò s'adopera utilmente nell'vlcere, & nelle fistole profonde. Il cotto consolida le crepature della carne, applicatoui suso. Cotto con alume liquido sana l'impetigini, vngendole con esso. Distillasi tepido con sale minerale trito nell'orecchie utilmente à i dolori, & à i suffoli, che ui si sentono. Ammazza unto i lendini, & i pidocchi. Ricuopre di preputio il membro, pur che non sia stato circonciso, vngendolo trenta di continui dopo al bagno. Purga gli impedimenti, che offuscano la vista. Medica il mele i difetti delle fauci, del gorgozzule, & la schirantia, gargarizandolo, & lauandosene la bocca: prouoca l'orina, gioua alla tosse, à morsi delle serpi, & all'opio che fusse stato beuuto. nel quale vso si beue caldo insieme con olio rosado. Beuesi anchora, ouero che si lambe al veleno de fonghi malefichi, & cõtra à morsi de cani rabbiosi. Il crudo di qual si voglia sorte empie di ventosità il corpo, & prouoca la tosse, & però è necessario vsarlo spiumato. Il primo luogo di bontà ha il mele della primauera, & il secondo poi quello della state: quello del verno è il peggiore: imperoche è egli piu grosso, & piu ceraginoso. Quello, che nasce in Sardigna amaro per pascersi quiui le api de fiori d'assenzo, fa bella la pelle della faccia, & leuane ogni sorte di macole. In Heraclea di Ponto fanno le api in vn certo tempo il mele, il quale mangiato per propria malignità di certi fiori, fa diuentare furiosi, & sudare copiosamẽte coloro, che se lo mangiano. Il quale nocumento si cura con dar loro à mãgiare ruta, & salumi, & à bere vino melato, facendoli uomitare spesso, reiterando però dopo à ciascun vomito il rimedio. E questo cotal mele acuto, & fa starnutare odorandolo. Lenisce in forma di linimento insieme con costo la ruuidezza della pelle, & vnto con sale spegne i liuidi. Enne vna spetie di condensato in India, & parimente nella felice Arabia chiamato Saccharo. il quale si ritroua in certe canne indurito à modo di sale, fragile al dente, conueniente al corpo, & utile allo stomaco beuuto con acqua. Gioua questo a le reni, & à difetti della uessica. Messo ne gli occhi risolue ogni impedimento, che offusca la chiarezza della uista.

20 30 40

Mele, & sua essamina.

IL MELE, il quale fanno le api, notissimo à tutti (diceua Galeno nel III. libro delle facultà de gli alimenti) nasce nelle foglie delle piante ma non però si puo chiamar egli ne succo, ne frutto, ne parte di quelle: auenga che altro non sia, che una spetie di rugiada, quantunque non caschi egli dall'aria così continuamente, ne così copiosamente, come fa quella. Essene ritrouato alle uolte (diceua pur egli) grandissima quantità la state sopra le foglie de gli alberi de frutici, & dell'herbe: di modo che gli agricoltori scherzando cantauano, Gioue ne pioue il mele. Il che conferma Plinio al XII. capo del XI. libro, con queste parole. Il mele uiene dall'aria, & massimamente nel nascere delle stelle, & generasi spetialmente ne giorni canicolari, ma del tutto auanti al nascere delle vergilie, la mattina nel far del giorno. Et però si ritrouano nella prima aurora le frondi de gli alberi irrugiadate di mele: di modo che coloro, che in quel tempo si ritrouano al discoperto sotto la serenità del cielo, si sentono le vesti per tutto unte di mele, & i capelli che si tengono insieme. Se egli è sudore del cielo, ò saliua d'alcune stelle, oueramente succo d'aria, che si purghi, uolesse Iddio che ei fusse così liquido, puro, & di sua natura, quale dee esser nel suo primo cadere. Ma hora quantunque caggia da così grande altura: & che nel uenire s'alteri molto, per i vapori della terra che se li fanno incontra: & essendo oltre a ciò beuuto dalle frondi, & da i paschi, & poscia colto dalle api, & conseruato nelli stomachi loro (imperoche poscia lo vomitano) & anchora essendo corrotto dal succo de i fiori, & macerato ne i cupili, & tante uolte mutato; riporta seco nondimeno soauità grande della celeste natura. Quiui è sempre ottimo il mele, oue da ottimi fiori lo riportano le api nelle case loro. Tale è veramente quello d'Athene, & di Sicilia, tolto dal monte Hibla & da Himmetto. a cui segue quello, che si fa nell'isola di Calidna. Tutto questo disse Plinio del mele nel luogo predetto. Il quale disse poi anchora al XIIII. capo del XXI. libro, che le mosche non toccano quello che nasce in sul monte Carina di Candia. nel qual monte per spetial dote della natura (come pur dice egli) non si ritrouano mosche di sorte alcuna. Del Mele poi velenoso,

50

Mele Heracleotico.

60

MELE.

lenoso, quale scriue Dioscoride nascere in Heraclia di Ponto, fece parimente memoria Plinio al XIII. capo del sudetto libro. Oue soggiunse ritrouarsene un'altro pure in Ponto nel paese de i Sanni, il quale fa impazzire. Il che si reputa interuenire per pascersi le api di fiori d'oleandro, di cui son piene quiui le selue. Ritrouansi oltre a cio altre spetie di Mele, lequali non sono di rugiada, ma nati, & creati dalle piante: come è quello che si caua da gli Anacardi, di cui scriuono gli Arabi. & come è anchora quello che si caua (come scriue Strabone nel XV. libro della sua Geographia) da certe silique d'albero lunghe dieci dita. Il quale ammazza chi se lo mangia. Cauasi anchora il mele delle silique, che volgarmente si chiamano Carobe, & Carobole: con il quale gli Indiani, & parimente gli Arabi, che son contermini à i Trogloditi, condiscono il gengeuo, & i mirobalani di tutte le spetie. Il che si vede manifestamente in quelli, che ogni anno si ci portano d'Alessandria d'Egitto a Vinegia. Scriue appo ciò Pomponio Mella, che tanto è l'India grassa, & fruttifera, che il mele ui distilla dalle frondi de gli alberi, ma non però esplica egli, se sia di rugiada, ò pur liquor proprio di quelle piante. Oltre di questo non è poca disputatione infra i moderni medici, s'el Saccharo, che sotto spetie di

Altre spetie di mele.

Saccharo, & sua essam.

mele scrißero Dioscoride, & Galeno nascere in India, & nella felice Arabia, sia vna medesima cosa co'l nostro zucchero. Et come che molti sieno stati, che habbiano tenuto, che'l zucchero nostro vsuale, & quello che gli antichi chiamarono Saccharo, sieno una medesima cosa, per eßere liquori d'una medesima pianta; nondimeno il Manardo da Ferrara, & il Fuchsio vogliono, che molto differenti sieno l'antico saccharo, & il moderno zucchero: credendosi, che in altra spetie di canne differenti da quelle, da cui si cauano à tempi nostri i zuccheri in Medera, in Cicilia, in Creti, in Rhodi, in Cipro, & in Egitto, si condensaße, & fino à i tempi nostri si condensi di rugiada à modo di manna quello, di cui nel capitolo del Mele

Opinione del Manardo, & del Fuchsio riprouata.

scrißero Dioscoride, & Galeno. Il perche parmi veramente, che in questo errino di gran lunga questi huomini altrimenti dottissimi, nell'imaginarsi eglino, che à modo di manna si condensaße di rugiada il Saccharo de gli antichi in su le frondi delle canne nell'India, & nell'Arabia. Imperoche non ritrouo, che Dioscoride, ne Galeno, ne alcuno altro de gli antichi, ne de i moderni auttori diceßero, che'l Saccharo si congelaße in su le frondi delle canne di rugiada dal sole, come in su le frondi de gli altri alberi si condensa la manna. Il che se così fuße vero, come costoro se'l vanno imaginando; per essere stato Dioscoride diligentissimo scrittore, & abondantissimo nell'historio de i semplici, non si sarebbe taciuta tanta bella operatione della natura, ne manco se l'haurebbe riserbata nel petto Galeno, come non si riserbò dipoi l'historia, che ei scrisse parlando pur del Mele al terzo delle facultà de gli alimenti, di quel mele d'aria caduto à i tempi suoi in su gli alberi: il

Il Sacharo de gli antichi.

quale i moderni hanno poi chiamato manna. Et però con più verità mi pare, che si poßa dire, che'l Saccharo de gli antichi fusse il liquore di queste medesime canne vscitosene fuora, come se n'escono le gomme de gli alberi, & condensatoui poscia sopra dal sole. Nella cui opinione mi fa cadere oltre alle predette ragioni l'historia, che concordandosi con Dioscoride, & con Galeno, ne scrisse Plinio all'VIII. cap. del XII. lib. così dicendo. Il Saccharo è prodotto dall'India, & dall'Arabia, quantunque il più lodato sia quello dell'India, & questo non è altro, che un mele bianco, fragile al dente, condensato in su le canne, come si condensano le gomme, grosso il maggiore come una nocciuola. Le cui parole manifestamente dimostrano, che non di rugiada, come fa la manna, si condensasse il Saccharo de gli antichi sopra le frondi delle canne: ma bene, che risudasse per i pori del tronco loro, ascendo dal midollo di quelle, delle quali facciamo noi artificialmente il nostro. imperoche per questa via, & per questo modo risudano le gomme, & le ragie da gli alberi. Dopo questa un'altra molto più efficace ragione è similmente contraria à costoro: laquale è, che secondo che si vede in Calabria risoluersi la manna in aria, che è riscaldata dal sole (come disopra dicemmo al capitolo della Manna dell'incenso;) così medesimamente è da pensare, che auerrebbe in quel Saccharo de gli antichi, se fusse così generato di rugiada, come s'imaginano costoro. Imperoche'l sole rarefacendolo lo risolucrebbe in fumo, & non lo seccarebbe altrimenti. Et tanto più, che non ritrouo io, che Dioscoride, ne Galeno dicessero, che si ricogliesse il Saccharo in le frondi, ma bene in su le canne. Come parimente scriue Strabone nel XV. lib. della sua geographia: doue dice egli apertamente, che le canne in India generano il mele senza api, & non che ui si condensi sopra di rugiada. quantunque non manchino inuidiosi, che per sostenere le loro false opinioni, & per starsene fermi nella pertinacia loro, corrompino à loro intentione gli scritti di Strabone, come più ampiamente habbiamo scritto nel libro delle nostre lettere. Oltre a ciò il dire Dioscoride, Galeno, & Plinio, che'l Saccharo è duro, bianco come sale, & fragile al dente, dimostra, che non sia condensato di rugiada: percioche la manna fatta pur di rugiada non è fragile al dente, ma più presto tenace, & viscosa. Il perche penso, che ueramente si poßa dire, che'l Saccharo, del quale scrissero Dioscoride, & Galeno, non fusse altro, che la parte più sottile di quello, ch'era nel midollo delle canne, uscitasene fuori per i pori di quelle: one rimasta per esser viscosa attaccata alle canne, u'era poscia secca suso dal sole, & condensata:

Onde sia tratto l'artificio di far il zucchero.

come si condensa per arte di fuoco, & di caldo quello, che adoperiamo noi. Il che considerando poi l'ingegno de gli huomini, fatti già dotti dalla natura, di qual bontà fusse il liquore, & come co'l caldo si condensaua, s'ingegnarono di torre le canne del Saccharo, tagliarle, cuocerle, & spriemerle, & poscia condensare il liquore co'l caldo del fuoco, hauẽdo imparato dalla natura quello, ch'ella faceua co'l sole. Et come che di questo così spremuto, che noi vsiamo, nõ ne sia mentione appresso à Dioscoride, ne Galeno; nondimeno nõ mancano chi dicano essersi fatto il nostro zucchero vsuale pur assai tẽpo auanti dell'età loro, confidandosi nell'auttorità di Solino: il qual scriue ritrouarsi nelle paludi d'India canne di tanta grossezzo, che d'un solo cannone tagliato da nodo a nodo se ne fanno barchette così grandi, che gli huomini se ne seruono per nauigare i

Errore d'alcuni.

fiumi, & le paludi: & che delle radici loro se ne fa vn liquore per bere così dolce come è il mele. Ma in vero s'ingannano non poco costoro, che credono, che quel liquore che si cauaua da quelle radici, fuße il nostro zucchero vsuale: per eßer cosa chiara, che gli Indiani si preparano le beuande loro, quali vsano in cambio di vino, non solamente delle radici di quelle canne; ma di radici d'altre diuerse piante. Imperoche quiui per vna spetiale clemenza di quel cielo, & di quella regione, infinite sono le radici de gli alberi, & dell'herbe, che son piene di mellisflua dolcezza: come testifica Strabone nel luogo detto di sopra, con queste parole. Nißuno anno si ritroua in India, che non pioua nell'uno & nell'altro tempo. Et di qui viene che tutti gli anni ui sono feracissimi, eßendoui sempre la terra feconda: & che gli alberi vi generano infiniti frutti: & che le radici de gli alberi, & spetialmente quelle delle canne grandi sono dolci, & per natura, & per maturità, per eßer quiui l'acqua tanto piouana, quanto de fiumi intepidita dal sole. di modo che quella, che appreßo d'altre nationi si chiama maturità appreßo loro è una cottura: la quale opera solamente in far dolci le cose, come fa quella che si fa per mezo del fuoco. la quale addomestica tutte le austerità delle cose, come scriue Galeno nel IIII. libro delle facultà de semplici al VII. & XV. capo. Corrobora la opinione nostra parimẽte Lucano cõ questo uerso, quando parlãdo de gli Indiani diceua.

Quiq; bibunt tenera dulces ab arundine succos. Cioè,

Et questi son, che quiui dolci succhi
Beon cauati da tenere canne.

Il che conferma similmente M. Varrone, il quale fu huomo quasi di quella isteßa etade, con questi tre uersi sottoscritti.

Indica non magna nimis arbore crescit arundo,
Illius & lentis premitur radicibus humor,

Dulcia

Dulcia cui nequitant succo contendere mella. Cioè,

Cresce in India vna canna, ma non molto
Grande si leua, dalle cui radici
Lente si spreme, & trahesi vn liquore,
Il qual non cede di dolcezza al mele.

Dal che si conosce certamente, che tutti costoro intendono delle beuande artificiali, le quali hanno in commune uso gli Indiani in cambio di vino, come hanno gli oltramontani la ceruogia: & non che delle radici di quelle cãne si facesse il zucchero. Imperoche anchora noi sogliamo far diuerse sorti di beuande dolci per vsare in uarie dispositioni de corpi nostri, hora con le radici di glicirrhizza, hora con carobe, & hora con vua passa. Il che fanno alcuni altri con i dattoli, & con altri frutti dolci, come fanno la maggior parte di quelli, che habitano le Indie occidentali: i quali vsano cotali liquori per il loro cõtinuo bere, come noi usiamo il uino. Et però nõ è da dire, che se bẽ son dolci come è il mele, & il zucchero, che sieno l'istesso mele, & l'istesso zucchero. Ne è ueramente da marauigliarsi, che dalle radici delle canne Indiane si cauino dolcissimi liquori, & questi non solamente da quelle grandi, di cui scriue Solino, ma anchora dall'altre che son simili alle nostre, ò forse non molto maggiori; uedendosi che le radici delle nostre masticate rendono anchor esse alquanto di dolcezza. Che poi le cãne Indiane, che non sono molto grandi, habbiano il medesimo liquore nelle radici, che hanno quelle grandi sudette; lo esplicò Marco Varrone ne i uersi soprascritti. Dal che si puo concludere, che in India tutte le spetie delle canne habbiano le radici dolci. Ma essendo hormai oltre à ciò cosa certa, che il zucchero del nostro commune uso non si fa delle radici delle canne, che le producono, ma della midolla, di cui sono piene, come son quelle della Saggina, che altri chiamano sorgo; la qual midolla non si ritroua nell'altre canne; casca la uana opinione di coloro, che credono, che fusse zucchero simile al nostro il liquore, che si cauaua dalle radici di quelle cosi grandi canne, di cui si fanno le barchette da passare i fiumi, & parimente dall'altro. Ma per difender pure l'opinione sua il Manardo da Ferrara, & per prouare che'l Saccharo de gli antichi fusse spetie di manna fatto di rugiada, adduce nella quinta Epistola del IX. libro una autorità d'Auicenna tante altre volte biasimato da lui, dicendo, che per hauer hauuto egli questa medesima opinione, chiama il Saccharo de gli antichi Manna, all'ultimo capitolo del secondo libro, cosi dicendo. Zuccharum albusar est manna cadens super albusar, & est sicut frusta salis. Al che non potendomi inclinare io dico, che Albusar, ouero Albasser (come corregge Andrea Bellunense) non significa in Arabico canna; ma vn'altro albero d'Egitto, & d'Arabia cosi chiamato: imperoche gli Arabi chiamano la canna, come si uede in Serapione Casab. Il che viene manifestamente à dimostrare, che questo zucchero albasser d'Auicenna sia una manna di questo albero, & non il saccharo de gli antichi, che si ricoglieua in su le canne. Corrobora dipoi l'opinione nostra quella, che soggiunse quiui Auicenna dicendo. Et ritrouasi in questo zucchero, oltre all'esser risolutiuo, & austerità, & amaritudine; Imperoche ne della austerità, ne dell'amaritudine fecero mentione Galeno, ne Dioscoride, ne manco che conferisse al polmone, ne à gli hidropici, come soggiunse più auanti Auicenna. il quale se ben disse poi, che si conueniua à i difetti de gli occhi, alle reni, & alla vescica; non però per questo si puo dire, che sia il zucchero Albasser d'Auicenna quello de gli antichi. Ma ben si può manifestamente prouare contra al Manardo per Auicenna, da che pur egli s'accorda in questo luogo per testimonio in suo fauore, che si condensasse per trasspiratione in su le canne à modo di gomma. Imperoche al capitolo proprio del zuccharo facendo memoria di quello de gli antichi, cosi dicendo. Assumptum sicut gummi ab arundine abstergit oculum; cioè. Il tolto dalla canna, simile alla gomma, netta & mondifica l'occhio. Ma acciochè più chiaramente si vegga, che l'Albasser è vn'albero, & non canna, & che'l suo zuccharo, anchora che da Auicenna si chiami manna, per esser forse simile alla manna nelle granella, non nasce, ne si condensa di rugiada, ma distilla anch'egli come gomma dall'albero; lo proua manifestamente Serapione; cosi dicendo al fine del capitolo del zucchero. Albasser habet lata folia, & habet zuccharum, quod egreditur ab oculis ramorum suorum, & à locis foliorum eius, & colligunt de eo homines rem conuenientem, & in zucchàro eius est amaritudo: & egrediuntur ab hac planta mala quadam, sicut testiculi camelorum, è quibus liquor quidam emanat adurens, ad cauterio perìdoneus: cioè. L'Albasser ha le frondi larghe, & ha il zuccharo, che esce da gli occhi de i suoi rami, & de i luoghi doue escon le frondi, del quale ricolgono gli huomini tanto, quanto gli bisogna, & in questo cotal zuccharo è dentro amaritudine: & dalla pianta escono alcune mele grosse come testicoli di cameli, da cui esce un liquore cosi acuto & ardente, che serue in vece di cauterio. Il perche si puo veramente affermare, che'l zuccharo albasser non sia quello de gli antichi: ma bene, che quello de gli antichi distillasse fuor delle canne, & per il caldo del sole ui si condensasse sopra à modo di sale, come distilla quello dell'Albasser da gli occhi de i rami. Non ostante che'l Fuchsio per sostenere anch'egli che'l Saccharo de gli antichi fusse condensato di rugiada, & per far lo parere diuerso dal nostro, dica, che'l nostro è cosi calido, come si sia il mele, & che mangiato fa sete. Il che non vuole Galeno, che faccia il suo; imperoche questa sua ragione è del tutto contraria all'esperimento: co'l quale concordandosi Galeno al VII. libro delle facultà de semplici, parlando del Saccharo, il quale se bene era fatto dalla natura; era però d'una medesima minera, che'l nostro, diceua. Il Saccharo è simile al mele, quanto all'essere astersiuo, disseccatiuo, & digestiuo, ma certamente men dolce. Et imperò non è cosi inimico allo stomaco, ne cosi come il mele fa egli sete. Per la cui dottrina si vede manifestamente, che per esser il Saccharo men dolce del Mele, è conseguentemente men caldo. Et però vuole Galeno, che faccia manco sete che'l mele, & non che non faccia sete il saccharo, come vuole il Fuchsio. La onde lo lodò egli al IIII. capo dell'ottauo libro del methodo nelle febbri. Per queste ragioni adunque mi pare, che si possa veramente concludere che'l Saccharo de gli antichi, e'l nostro zucchero siano amendue liquore d'una medesima pianta, ne sia in loro altra differenza, se non che quello sia fatto dalla natura, & cotto dal sole, e'l nostro fatto con arte, & cotto dal fuoco. Lodò Auicenna, & prima di lui Paolo Egineta quello, che è fatto dalla natura, il qual d'autorità d'Archigene per portarsi d'India, chiamò egli Sale Indo, nell'asprezza, & siccità della lingua nelle acutissime febbri. Ma di questo non se ne porta à questi tempi à noi: quantunque io sia già più tempo stato fatto chiaro da alcuni che sono stati nell'Isola di S. Tomaso, & parimente in Madera,

Mala intelligenza del Manardo in Auicenna.

Albasser descritto da Serapione.

Mala intelligenza del Fuchsio in Gal.

Sale Indo.

che quiui ſpeſſo ſe ne ritroui in ſu le canne che fanno il zucchero, ſimile al zucchero candito per arte, uſcitoſene dalla midolla interiore, di cui ſon piene quelle canne. Et queſto non penſo, che auuenga per altro, che per non ſe ne ritrouare ſe non poco: imperoche al tempo, che ſe ne portaua aſſai, non eſſendo coſi diuolgato il modo di cauarlo per arte, era neceſſario, che reſtando le canne pregne di liquore piu, & piu anni ſenza eſſer tagliate, lo riſudaſſero fuori, come fanno infiniti alberi le gomme, & le ragie. & però ſe ne ritrouaua all'hora abondantemente. Ma poiche la dolcezza del guadagno ha inſegnato à gli huomini à cauarlo piu copioſamente, è uenuto in uſo di tagliare per affatto le canne ogni anno. Et coſi è ſtata poſcia impedita l'operatione ſua alla natura, & eſſi coſi perduto il Saccharo de gli antichi. In uece del quale adoperano i medici moderni quello, che chiamiamo noi Candito, fatto per arte. imperoche ueramente molto conferiſce all'aridità della lingua, & all'aſprezze del petto: & maſſime quello, che ſi ritroua candito la ſtate ne i uaſi del Giulebbo uiolato: percioche l'acqua, & l'infuſione delle uiole lo fanno piu humettatiuo, & piu lenitiuo. Ma ſe fuſſe alcuno, che deſideraſſe intendere molte altre ragioni: che confermano piu ſaldamente la noſtra opinione, legga nel libro delle noſtre epiſtole Medicinali la epiſtola ſcritta da noi all'Eccellentiſſimo Medico M. Iacomo Boſello Bergamaſco, percioche iui ritrouarà la uerità comprobata con molti, & piu forti argumenti. Chiamano i Greci il Mele, Μέλι: i Latini, Mel: gli Arabi, Hael, & Haſſel: li Tedeſchi, Honig: gli Spagnoli, Miel: li Franceſi, Myel. Il zucchero chiamano i Greci, Σάκχαρον: i Latini, Saccharum: gli Arabi, Zucchar: i Tedeſchi, zucker: li Spagnoli, Azucar: i Franceſi, Succre.

Zucchero candito. — Nomi.

Della Cera. Cap. LXXV.

LA elettiſſima Cera è quella, che mediocremente gialleggia, non troppo graſſa, pura, & odorifera, con alquanto d'odore di mele. Lodaſi per la migliore la Pontica, & quella di Creti. Tiene il ſecondo luogo di bontà quella, che biancheggia, & che di ſua natura è graſſa. Faſſi la cera bianca in queſto modo. Eleggeſi quella, che è piu pura, & piu bianca, & raſchiaſi ſottilmente, & metteſi in un uaſo di terra nuoua: & meſſaui ſopra tanta acqua marina, che baſti, & ſparſoui un poco di nitro, ſi mette à cuocere: & come ha leuato due, ouero tre bollori, ſi leua dal fuoco, & laſciaſi raffreddare. Et coſi tolto fuori il paſtello della cera, & raſchiatolo ſe ui ſi ritrouano immonditie, ſi ritorna a cuocere pur con acqua marina: & hauendo già bollito (come è ſtato moſtrato) ſi leua ſimilmente il uaſo dal fuoco: & preſo poſcia un fondo d'un uaſo di terra nuouo bene abbombato nell'acqua freſca, ſi tuffa leggiermente nella cera, di modo che ſuperficialmente tocchi ſolamente la cera di ſopra, accioche ui s'attacchi ben ſottile. & preſto ui s'appenda, & ſi congieli. Et coſi alzato ſu poſcia il fondo, ſe ne leua uia la girella, che u'è ſuſo condenſata: & mettendoui di nuouo dentro il fondo abbombato d'acqua freſca, ſi reitera tante uolte, che ſe ne caua fuori tutta la cera. Infilzanſi poſcia queſte ruotelle di cera, laſciando tanto ſpatio di filo tra l'una & l'altra, che non ſi tocchino: & ſi ſoſpendono il giorno al ſole bagnandole d'acqua, & la notte alla luna, fin che la cera diuenti biancha. Ma ſe alcuno la uoleſſe fare molto piu bianca, faccia tutte queſte coſe, ma cuocala piu uolte. Sono alcuni, che in cãbio d'acqua marina la cuocono in fortiſſima ſalamuoia tre, ò quattro volte, come è ſtato inſegnato, cauandola poi in girelle con una tonda, & ſottile ſcutella, che habbia di ſopra il ſuo manico, & mettendo poi le girelle in ſu l'herba folta diſtintamente al ſoleſino che ſi faccia bianca. Ma comandano, che ſi debba fare queſto nella primauera: percioche in quel tempo il ſole non ſcalda troppo aſpramente, & la rugiada prohibiſce, che non ſi coli la cera. Ha ogni cera uirtù di ſcaldare: mollifica, & mediocremente incarna, & riempie. Daſſi nelle beuande alla diſenteria: & preſe per bocca dieci pilole di cera groſſe, come granella di miglio, prohibiſcono, che non s'appenda alle balie il latte.

LA CERA (ſecondo che riferiſce Galeno al VIII. delle facultà de ſemplici) tiene quaſi il mezo tanto delle coſe calide, & frigide, quanto dell'humide, & delle ſecche, con alquanto d'una certa groſſa eſſenza inſieme, & di quanto del uiſcoſo. Et però può ella non ſolamente diſeccare, ma accidentalmente, humettare i corpi, prohibendo la traſpiratione, che ſi fa per i pori. Ma è la cera piu preſto materia da accompagnare con altri medicamenti tanto caldi, quanto freddi, che da uſare coſi ſola per ſe ſteſſa, per eſſere ueramente ella poco digeſtiua: ma non però è coſi tolta dentro per bocca, come di fuori. percioche ella ſuo pare un certo poco di uirtù aſſida digeſtiua, reſtatagli dalla molta, che u'haueua il mele. Chiamano la Cera i Greci, Κηρὸς: i Latini, Cera: gli Arabi, Hamaha: li Tedeſchi, VVachs: li Spagnoli, Ciera: i Franceſi, Cire.

Cera, & ſue facultà ſcritte da Gal. — Nomi.

Della Propoli. Cap. LXXVI.

DEBBESI eleggere quella Propoli, che è roſſa nel colore, odorata, ſimile alla ſtirace, trattabile nella ſua ſiccità, & che non manco ſi tira in lungo, che ſi faccia il maſtice. Scalda, & tira la propoli ualidamente, & perciò caua fuori i bronconi, & ogni altra coſa fitta nel corpo. Gioua riceuendone il fumo alla toſſe antica, & applicata in ſu l'impetigini le ſana. Trouaſi la propoli appreſſo à i pertugi de cupili, onde entrano le api, di ceroſa natura.

QVANTVNQVE, ſecondo che ſcriue Dioſcoride, & ſimilmente M. Varrone, ſi ritroua la Propoli ne i cupili appreſſo à i pertugi, ouero ſpiraculi, onde entrano dentro, & eſcono fuora le api; Plinio nondimeno al VIII. capitolo

Propoli, & ſua eſſam.

capitolo dell'XI libro vuole, che sia la propoli quel primo fondamento, à cui attaccano le api i fialoni, & la cera: sotto la quale dice egli, che sono due altri fondamenti, l'uno de i quali chiamano pissocero, & l'altro metyn. Della Propoli facendo mentione Galeno all'VIII. delle facultà de i semplici, così diceua. La Propoli non è così astersiua, come valentemente è attratiua, è nella sua essenza sottile. Et però scalda nel fine del secondo grado, ouero nel primo del terzo. Et secondo che scrisse pur egli al terzo libro delle compositioni de i medicamenti in generale, è molto piu attrattiua, che non sono le ragie di qual si uogli sorte: & è perciò lodata da esso nelle ferite, & punture de i nerui piu che tutte le ragie. Ma essendo la propoli, la cera, e'l mele, delle quali cose per i tre precedenti capitoli trattò da Dioscoride, tutta materia fatta con mirabile artificio delle API, non è male il sapere, secondo che in piu luoghi recita Plinio nell'XI. & XXI. libro, che le Api sono di due spetie, saluatiche cio è, & domestiche. Le saluatiche sono horride, pelose, & molto stizzose; ma valentissime nell'operare, in far assai mele, & assai cera. Le domestiche sono di due sorti, delle quali quelle si lodano, che son corte, varie di colore, & ben raccolte in se stesse: come per lo contrario poco si stimano quelle, che son lunghe simili alle uespe. Hanno le Api in odio i cattiui odori: & però come cosa mortifera gli fuggono. ma i buoni sentono molto di lunghi: & imperò spesso danno non poco noia à coloro, che si dilettano d'andare ben profumati d'odori, quando si ritrouano in uilla, oue sieno le api. Muoionsi le Api (secondo che dicono alcuni) quando trafiggono: percioche nel lasciar la spina, ui lasciano gran parte delle interiora. Dimostrano esser le Api ammalate, quando non lauorano, & si stanno al sole fuori delle case loro, aspettando che le altre lor portino il cibo. Quelle che si muoiono dentro nelle case, sono portate subito dall'altre fuora con mirabile ordine. Hanno le Api un Re, che le gouerna, & ogni sciame ha il suo: ne sciamano fuori de i cupili, se il Re non si parte prima di tutte. Alquale andando poscia dietro tutta la turba s'appongono, oue egli primamente s'appone, circondandolo per intorno, accioche non possa esser ueduto. Morendo il Re loro in casa, non lo portano altrimenti fuori, come fanno le altre. ma stannosi tutte di mala voglia, non escono fuori, non pasturano, & non lauorano: ma raccoltesi con un certo mesto mormorio attorno à quello tutte l'una sopra l'altra si gli pongono adosso. Il perche è necessario torglielo di sotto, altrimenti tutte si muoiono di fame. Godonsi le Api del suono de i metalli: & che gli sia piantato appresso à i luoghi loro, thimo, melissa, rose, uiole, gigli, citiso, faue, piselli, coniella, papaueri, saluia, rosmarino, meliloto, & casia. Godonsi parimente delle ginestre, quando se le piantano intorno. Il tenerle appresso a i cornioli ne fa morire assai: imperoche il fiore loro causandole il flusso le ammazza, quãtunque ne gli huomini ristagni questo fiore i flussi del corpo. Il rimedio è dar loro delle sorbe peste con mele, ouero l'orina humana, ò di bue, ò granella di melagrani irrorate di ottimo uino. Similmente non piace loro stare, doue sieno oliui, per esserle molto à noia i lor fiori, come che il tenerle appresso a gli altri alberi sia buono, & per i fiori, oue si possano pascere, & similmente per hauer commodità d'opporsi, quando nella primauera sciamano fuori. Hanno veramente le Api grand'ordine, & gran regimento nell'operar loro, come diligentemente notò Aristomaco Solense in trentaotto anni, che sempre attese alle Api con mirabil cura. Hanno diuisi fra loro li essertity, come li uediamo diuisi in fra gli huomini nelle fabriche delle castella, & de i palezzi. percioche quelle, che vanno fuori, sono solamente diputate a portare il mele, & la cera. Ma di quelle, che restano a casa a lauorare, alcune compongono i fialoni, alcune gli ripoliscono, alcune porgono la materia: alcune l'apparecchiano, & alcune con grande ordine scaricano quelle, che uengono fuori. Et questo è quanto sotto breuità ho qui ristretto della natura, & della prudenza delle api. Ma uolendosene sapere assai piu lunga historia, leggasi Plinio, oue piu ampiamente ciascuno si potrà sodisfare. Perdendosi in tutto il seme delle Api, si possono tornare a far nascere d'un giouenco di due anni, nel modo che distintamente insegnò Vergilio nel quarto libro della Georgica, con questi uersi.

Propoli scritta da Galen.

Api, & loro historia.

Re, & gouerno dell'api.

Di che si dilettano le Api.

Ordine delle api nel loro lauoro.

Eleggesi per prima un picciol loco,
Stretto quanto bisogna a questa impresa:
Et ricopresi poi d'un basso tetto,
Per quanto gira per intorno il muro:
In cui quattro finestre aperte fansi,
Per ciascun vento principal la sua,
Onde entrar possa dentro obliqua luce:
Cio fatto si ritroua un bel giouenco
Di due anni cresciuto, à cui le corna
Hormai pieghin la punta uerso'l fronte,
Serrasi à questo poi la bocca, e'l naso,
Talmente che spirar non possa punto;
Quantunque à forza si dimeni, & scuota.
Poscia con uerghe si lacera tanto,
Che si priui di uita, & che le carni,
Et le uiscere insieme sotto al cuoio
Rimangan tutte lacerate, è infrante.
Lasciasi poi così nel chiuso loco,
Et per forza di rami si sostenta,
Leuando in alto con quelli il costato,
Et spargendo all'intorno casia, & thimo.
Ciò fassi all'hor, ch'i zephiri soaui
Cominciano à cacciare à riua l'onde;
Prima che di nouelli, & bei colori
Si ueggan rosseggiare i prati, e inanzi
Che la loquace rondinella il nido
Attacchi al traue in alto per le case.
In questo mezzo accade, che l'humare
Gia scaldato in se stesso, intorno all'ossa
Bolle, & si cuoce per sotto la pelle.
Onde poi bulicar certi animali
Senza piè prima si ueggon distinti:
Et poi non molto con sonore penne
Leuarsi à uolo un dopo l'altro in aria:
Fin che tutti in un tratto escono insieme
Con quello impeto grande, che la pioggia
La state sol uenir giu dalle nubi;
Et che nell'aria volan le saette,
Quando fan guerra co'l nimico i Parthi.

Tutto questo del modo di far rinascere le Api scrisse Vergilio nella sua Georgica. Oltre à ciò è da sapere, che le Api secche, & peste in poluere con altre cose appropriate, & poscia fattone linimento con olio & cera, fanno ungendosene rinascere i capelli, & parimente i peli, oue fussero cascati da prima. La Propoli chiamano i Greci Πρόπολιν, i Latini, Propolis, gli Arabi, Mum, & Iasach alcut: i Tedeschi, Vorstosz: li Spagnoli, Betum de colmena.

Nomi.

Del Grano. Cap. LXXXII.

LO ECCELLENTISSIMO Grano per la conseruatione della sanità ne i sani, è il nuouo, & quello che è cresciuto, & essi maturato à bastanza, & che rosseggia nel colore. Lodasi dopo questo quello di tre mesi, chiamato da alcuni sitanio. Mangiato il grano crudo genera nel corpo i vermi lunghi, & ritondi. Gioua masticato al morso de cani applicatoui sopra. Il pane, che si fa del fiore della farina del grano, nutrisce assai piu di quello, che si fa della farina non burattata, il quale chiamano i Greci sincomisto. Quello che si fa di farina di grano di tre mesi, è piu leggiero, & digeriscesi piu ageuolmente. Questa medesima farina impastata con succo di iusquiamo s'applica vtilmẽte in forma di linimẽto alle vẽtosità delle budella, & à flussi che discendono à i nerui: 10

GRANO.

&im-

& impastàta con aceto melato spegne le lentigini. La sembola cotta lessa con fortissimo aceto, & applicata calda guarisce la scabbia, & mitiga nel principio ogni sorte d'infiammagioni. Cotta nella decottione della ruta risolue l'enfiagioni delle poppe, che uengono dopo al parto: souiene à i morsi delle vipere, & à dolori di corpo. Il lieuito, che si fa di farina di grano, per esser egli calido, & attrattiuo, gioua à i difetti delle piante de i piedi, & massime à i calli, percioche gli diminuisce. Matura, & rompe insieme con sale le picciole posteme, & i foroncoli. La farina del grano di tre mesi impastata con uino, ouero con aceto si mette utilmente in forma di linimento in su i morsi, ouero in su le punture di tutti gli animali velenosi. Cotta questa à modo di colla gioua lambendola à gli sputi del sangue, & cotta con menta, & con boturo conferisce alla tosse, & all'asprezza delle fauci. Il fiore della farina del grano cotto nell'acqua melata, ouero nell'olio con acqua pura, risolue impiastrato tutte le infiammagioni. Il simile fa il pan crudo, & cotto nell'acqua melata, per esser egli mollificatiuo, & alquanto rinfrescatiuo: & massime mescolandosi con esso herbe, ò succhi, che vi conferiscono. Il pan duro, & secco ristagna il corpo mangiato per se solo, & con altre cose conuenienti. Sana il pan fresco infuso nella salamuoia l'impetigini vecchie. La colla, che per incollare le carte de i libri, si fa il del fiore della farina, presa tepida in beuanda alla misura d'un cucchiaro, ristagna gli sputi del sangue.

Grano, & sue diuerse spetie.

VARII veramente sono le spetie del Grano, come riferisce Theophrasto al IIII. capo dell'ottauo libro dell'historia delle piante, con questo parole. Il Grano è di diuerse spetie nominato da i paesi; come l'Africano, il Pontico, il Soriano, l'Egittio, il Siciliano, & tutti gli altri che sono tra loro differenti di grossezza, di colore, di spetie, & di proprietà. Ma altre sono anchora le spetie del grano che d'altronde si nominano p le differenze delle facultà loro, cosi pertinenti al cibo, come ad altro: come è il Cachridio; l'Alessandrino, e'l Selengio. le differenze de quali si possono raccorre ageuolmente in quelli, che sono stati detti di sopra. Ne si deuia dalla ragione numerandone altre spetie da altre diuerse proprietà loro, ritrouandosi di quello che si matura per tempo, & di quello che tardi: di quello che produce assai, & di quello che poco: di quello che produce grosse granella, & di quello, che minute: di quello, che produce le spighe grandi, & di quello che breui, di quello che malageuolmente, & di quello che ageuolmente si sguscia dall'inuoglie, come fa l'Africano: di quello che produce grosso gambo, come fa pur l'Africano & il Cachridio: & di quello che lo fa sottile. Di quello che stà seruato con molte inuoglie, come è il Thracio: & di quello che con poche: & di quello che produca un sol gambo, & di quello che ne faccia pur assai. Alle quali differenze si possono aggiungere anchora dell'altre simili per la ragione della facultà loro, imperoche cotali differentie appaiono ueramente piu naturali. Puossi li adunque aggiungere il trimestre, il bimestre, & se altro ui se ne ritroua, che cresca & si maturi con manco tempo, come è quello d'una propria spetie, il quale affermano nascere in Eubea, & maturarsi in quaranta giorni, & duro & pesante, & non leggiero, come è il trimestre. Et però dicono che questo lo danno à i famigli, & che non faccia molta sembola. Quello di questa sorte è il piu ueloce à maturarsi, ma non si ritroua se non difficilmente. Di quello che dapoi che è seminato si matura in due mesi, se ne ritroua in Achaia stato ui portato in Sicilia. ma questo rende poco, & poca fecondità ui si ritroua: quantunque sia al gusto diletteuole, & facile da digerire. Nasconne alcune altre spetie in Eubea, & spetialmente appresso Caristo. Il trimestre è copioso per tutto, questo è leggiero, produce poco, & fa un sol gambo; & quello del tutto fragile. Il leggierissimo, intendendo semplicemente, è il Pontico: & il piu graue di quelli, che si sogliono portare in Grecia; è il Siciliano: ma è anchora piu graue di questo il Beotico. Dicono vedersene l'effetto con la proua, percioche gli Athleti stando in Boetia nõ ne possono consumare piu che tre mezi sestarii: & stando in Athene ageuolmente ne consumano cinque. E ancora assai leggiero quello, che si matura in Laconia. La cagione adunque di tutte queste cose si dee assegnare al cielo, & alla terra, che lo produce. Onde dicono che in Asia di là da i Battri è un certo luogo, oue il grano produce le granella grosse come noccioli d'oliue. Piu oltre dicono che appresso à i chiamati Pissoti nasce il grano cosi saldo, & serrato in se stesso, che mangiandosene piu del bisogno fa crepare lo stomaco. Ne manca chi affermi, che il medesimo habbi piu uolte fatto quello di Macedonia. Tutto questo del Grano scrisse Theophrasto. Ma Plinio antepose l'Italiano à tutti gli altri grani al VII. capo del XVIII. lib. con queste parole. Le sorti de grani sono assai denominati dalle genti doue nascono. Ma l'Italiano non ha comparatione nella bianchezza, ne nel peso per cui massimamente si discerne. Et questa fu commune opinione fino al tempo d'Alessandro Magno, essendo all'hora la Grecia floridissima, & potentissima tra tutte l'altre prouincie del mondo Di modo che quasi cento & quarantacinque anni auanti che morisse Alessandro, Sophocle poeta nella fauola di Trittolemo lodò il grano Italiano sopra tutti gli altri con questi uersi.

Grano Italiano

Et celebrar l'Italia fortunata,
Per il bianco frumento, che ricoglie.

La qual lode fin hoggi è spetiale dell'Italiano. Onde maggiormente mi marauiglio, che i Greci posteriori non facessero alcuna memoria di questo grano. Tutto questo disse Plinio. Ne ci dobbiamo marauigliare, che Sophocle huomo Greco tanto lodasse il grano Italiano. imperoche par che di tal sorte la natura habbia amati gli Italiani, & ornati, & priuilegiati di costumi, & di leggi per uiuere piu politicamente d'ogni altra natione, che meritamente anchora habbia dato loro per cibarsi il piu nobil grano, che si ritroui nel mondo: insieme con molte altre cose, nelle quali supera l'Italia molte altre nationi. Fa il Grano assai & sottili radici, & produce da prima una foglia sola, & dipoi mette fuore non pochi germini, i quali non fanno però rami. Stassene tutto il uerno in herba, ma come l'aria la primauera si comincia à bonacciare, comincia anchor egli à mandar fuore il gambo, & come ha fatto il terzo, ouero il quarto nodo, produce poi le spiche serrate come in una guaina, ne si uede prima che quasi tutta intera, uscita che se n'è fuore, fiorisce dopo al quarto, ò

Grano, & sua historia.

quinto giorno, & altretranto dura di fiorire. Dopò al che il grano s'ingrossa, & maturasi fra quaranta giorni dal fiorire, come che in luoghi caldi si maturi piu presto. In alcuni luoghi d'Italia, & spetialmente nella Maremma di Siena, s'è piu volte veduto vna pianta di Grano hauere vintiquattro spiche. Imperoche tanta è la fertilità del terreno, che alle volte si sono trouati agricoltori, che da un moggio di seme, n'hanno ricolti cento. Onde del Grano scriuendo Plinio, non è veramente (diceua) cosa veruna piu fertile del Grano: & li fa dato ciò dalla natura, per nutrire egli gagliardamente gl'huomini, auuenga che in Bizātio di Africa, doue sia buono il terreno, un moggio di seme ne rende cento & cinquanta. Fu già mādata di questo luogo al Diuo Augusto dal suo procuratore vna pianta di Grano nata da un solo granello (cosa quasi incredibile) che haueua poco meno di quattrocento spiche, & à Nerone ne fu mandato vn'altra pianta, che n'haueua trecento & quaranta. Ma in Sicilia, in tutta la Betica, & lo Egitto fa il grano cento spiche & piu per pianta. Tutte le spetie fanno le foglie come le canne, ma piu strette, che quelle dell'Orzo: & i calami piu lisci, & piu forti. Vedesi nelle spetie del grano manifesta differenza nelle spiche. Imperoche alcune sono tose, & senza reste, como è quello che si semina, & si ricoglie in tutta Boemia, & alcune altre, come nel nostro di Toscana: ilquale è piu ferace, hanno le reste lunghe & appuntate.

Grano eletto, & modo di fare eccellentissimo pane.

Il Grano adunque per far ottimo pane; vuole esser ben maturo, nato in grasso terreno, netto da ogni mescaglio, malageuole da rompere, pieno, graue, lucido, liscio, di colore d'oro, & di quello di tre mesi. Percioche, come dice Galeno al primo delle facultà de gli alimenti, interuiene qualche uolta, che 'l grano a uederlo di fuori di bel colore, dimostri esser ben pieno, & nondimeno ingannando l'occhio è fiappo, & leggiero.

Quale sia ottima farina per fare il pane.

Il perche facendo egli nel macinarsi assai sembola, fa poscia il pane semboloso: il quale non solamente non nutrisce, ma riempie lo stomaco di molte superfluità. La farina, che piu si loda, è quella che si fa del buon grano, non macinata troppo trita, ma che habbia la sembola grossa, & quella che nō è macinata di fresco, ne di lungo tempo. Imperoche la troppo trita fa il pane semboloso: la macinata di fresco, è piena d'un certo caldo non naturale, datogli nel macinarla dalla pietra della macina: & la uecchia stata macinata lungo tempo il piu delle uolte sa di muffa, ò di poluere, ò d'altro fastidioso odore. A volere adunque fare uno eccellentissimo pane, cerchisi oltre all'hauere la buona farina, buona acqua per impastarlo: che sia chiara, di buone fonti, & che non sappia nedi fango, ne d'altro malo odore; mettendoui tanta portione di lieuito, che non habbia il pane à diuentare acetoso, & come che noi in Toscana non ui mettiamo sale, come si fa altroue; nondimeno secondo l'opinione de medici molto ui conferisce oltre al farlo piu saporito. Fatta, & formata la pasta, non troppo tenera, ne troppo dura, si malassa prima, & rimena benissimo, formandone poscia i pani di mediocre grandezza: i quali come sono lieuiti à bastanza, si cuocono in un forno caldo à supplimento, bene spazzato dalla cenere. Il forno dee essere proportionato alla quantità del pane: perche cosi come in un forno grande il poco pane ò si secca troppo, ò si brascia; cosi l'assai in un picciolo s'ammassa, & cuocesi male. Et però ben diceua Galeno nel luogo predetto, che quello è ottimo pane da digerire, ilquale ben fermentato & ben rimenato si cuoce in forno, che sia moderatamente caldo. Imperoche in troppo calore al primo tratto arrostisce, & indura la corteccia di fuori come un testo, lasciandoui le parti interiori della midolla meze crude. Onde accade, che diuenta cotal pane non solamento brutto da uedere, ma doppiamente cattiuo, per restar egli di dentro crudo, & imperfetto, & di fuor secco, & troppo arrostito. Ma quello, che si cuoce piu adagio vgualmente per tutto, si cuoce, & si digerisce molto bene nello stomaco.

Olio di grano.

Conuertiscesi il Grano seminato ne i campi ageuolmente in loglio, quando il tempo dell'anno ua molto piouoso, & molto freddo. del che se ne dirà poi al suo istesso capitolo. Fassi del Grano stretto fra due lamine di ferro mediocremente affocate, un olio: ilquale commendano alcuni alle fistole, alla ruuidezza della pelle, & alle crepature causate dal freddo.

Grano scritto da Gal.

Il Grano applicato di fuori (secondo che disse all'VIII. delle facultà de semplici Galeno) scalda nel primo grado, quantunque non sia egli diseccatiuo, ne infrigidatiuo: ha alquanto del viscoso, & dell'oppilatiuo. L'Amido poi, che si fa del grano è piu frigido, & piu secco. Ma gl'impiastri, che si fanno di pane, hanno virtù molto piu digestiua, che quelli che si fanno di grano, per hauer il pane in se & lieuito, et sale. Imperoche il lieuito ha potestà di tirare, & di digerire quelle cose, che sono in profondo. Il Grano mangiato cotto (come hauer prouato in se stesso affermò Galeno al primo delle facultà de gli alimenti) è malageuole da digerire, graue allo stomaco, uentoso, & euaporabile molto alla testa.

Formento Indiano, & sua historia.

Puossi ragioneuolmente connumerare fra le spetie del Grano, quello, che malamente chiamano alcuni Formento Turco. & dico malamente, percioche si deue chiamare Indiano, & non Turco, per essersi portato dalle Indie occidentali, & non d'Asia, ne di Turchia, come crede il Fuchsio. Di questo ne sono state portato à noi quattro sorti differenti solamente nel colore delle granella. Imperoche di rosse porporeggianti, di nere, di gialle, & di bianchiccie ne ne sono. Fa questo grano il gambo come di canna, come ancora le foglie, grosso, tondo, alto, & nodoso, come propriamente fanno le canne, ma però pieno di bianca midolla, come le canne di cui si fa il zucchero, & quelle della Saggina, che i Lombardi chiamano Melega, nella cui sommità produce certe panicole, come pennacchi, ma però inutili, per non esserui dentro seme. Il frutto doue sono i grani, produce egli serrato in certe guaine cartilaginose, & bianchiccie, lequali escono dal mezo del gambo dall'una delle bande. questo frutto è simile a quello del pezzo, dico cosi di grossezza, come di lunghezza, intorno al quale per tutto sono i grani calcati insieme nudi, lisci, tondi, & grossi come piselli, & accommodatiui dalla natura per diritte linee, le quali in ogni spica non sono manco di otto, ò di dieci. Pende dalla parte di sopra della guaina una chioma, come di capelli del medesimo colore del frutto. Ha molte radici dure, & neruose, ma non però molto grosse. Seminano gli Indiani questo suo grano, il quale chiamano MAHIZ, in questo modo. Vannosene nel cāpo alquanti insieme, & acconciansi per diritta linea equalmente discosto l'un dall'altro, & dipoi con la mano destra fanno un pertugio in terra con un palo bene aguzzo, & con la sinistra ui mettono dentro quattro, ouero cinque grani di seme, & con un piede ricuoprono il pertugio, accioche i Papagalli non mangiano il seme, & cosi con questo ordine facendo un passo in drieto seminano tutto il cāpo intero. Ma auāti che seminino, tēgono in macera il seme due giorni, ne lo seminano, se prima la terra nō è bagnata dalla pioggia. Nasce fra pochi giorni, & in quattro mesi si matura, et si miete. Euuene vna spetie, che in due mesi si semina, et si ricoglie, et un'altra, che in quarāta giorni soli fa il medesimo, ma questo, è piu minuto, et māco buono, ne si semina, se nō quādo si teme di carestia. Cre

desi

FORMENTO INDIANO.

dosi che il temperamento del formento d'India sia simile al nostro, è poco piu caldo, il che ne dimostra la dolcezza del suo pane. Fa la farina bianca, della quale fanno il pane, la sustanza del quale è piu grossa, & piu viscosa del nostro. Et però si giudica che il suo nutrimento sia piu grosso di quel del nostro, & che però possa facilmente oppilare. Onde la farina di questo formento per gl'impiastri maturativi deve ragionevolmente essere utilissima. Imperoche serrando con la sua viscosità i meati, non puo essere se non buona per maturare. Ma poi che l'haver qui ragionato del formento d'India mi riduce a memoria il Saracenico, non posso lasciare di non scrivere anchor di questo l'historia, & le virtù sue. Questo adunque (per quanto io me n'intenda) ne fu portato in Italia d'Africa, & però in molti luoghi d'Italia, si chiama Saracino, quantunque in altri luoghi lo chiamino Formentone. Produce quando nasce le foglie quasi tonde, le quali crescendo diventano, come d'hedera, ma piu molli & piu appuntate. Fa il gambo fragile, tondo, vacuo, rosso, & pieno di foglie, crescendo all'altezza di due gombiti, & qualche volta maggiore. Fa i fiori in cima copiosi, bianchi, & racemosi, da i quali nasce un seme triangulare, il cui guscio è nero, & la midolla bianca. Seminasi il mese d'Aprile, & ricogliesi maturo il mese di Lu-

Saracino, & sua historia.

glio,

FORMENTO SARACENO.

glio ne i luoghi caldi, di modo che alle volte il medesimo anno due volte si semina, & si raccoglie, come so io essere stato fatto in più luoghi d'Italia. Fanno i villani della sua farina non solamente pane, ma anchora la polenta, del che vivono il verno. Pestanlo anchora & sgusciatolo, & lo cuocono ne i brodi della carne, come si fa con il riso & con l'orzo, & se lo mangiano nelle minestre, ma bisogna cuocerlo di sorte, che i grani restino interi, & non si spolpino. I villani che habitano ne i confini, che diterminano l'Italia dalla Germania, fanno della farina la polenta, laquale dipoi che è cotta in una massa, la tagliano con un filo in larghe fette & sottili, & acconciandole in un piatello con cascio, & con butiro, assai ingordamente se la mangiano. Imperò che come posso ben dire io, non è cibo ingrato al gusto, ne aggrava così lo stomaco, come fa la polenta, che si fa di farina di miglio, usata per il più da i carbonari, & da coloro che tagliano le legna ne i boschi. Et se bene è la polenta del Saracino alquanto ventosa, non gonfia però ella, come fanno le fave, i piselli, & i fagiuoli. S'ingannano manifestamente coloro, che si danno ad intendere, che questa spetie di grano, sia quella sorte di pastura, che da gli antichi fu chiamata Ocimo, ilquale seminavano per purgare il bestiame, onde si vede in ciò essersi ingannato doppia-

ORZO.

doppiamente Hieronymo Trago, percioche non ſolamente è egli inſieme con alcuni altri nel ſudetto errore, ma nõ facendo diſtintione dall'Ocimo, che ſeminauano gl'antichi per purgare i Beſtiami, dall'Ocimo odorato, cioè dal Baſilico, da & conſtituiſce tutte le virtù del Baſilico al Saracino, che in vero è pure coſa da ridere. Chiamano il grano i Greci, Πυρὸς: i Latini, Triticum: gli Arabi, Henta, Henca, & Hantha: i Tedeſchi, Vueyſſen: li Spagnoli, Trigo: & i Franceſi Forment.

Errore del Trago.

Nomi.

Dell'Orzo. Cap. LXXVIII.

IL BVONO Orzo è quello, che è bianco, & ben mondo. Nutriſce l'orzo manco del grano. nõdimeno la ptiſana, per il groſſo humore, che rende nel cuocerſi, nutriſce molto piu, che non fa la polenta, che ſi fa d'orzo. Accõmodaſi la ptiſana, che ſi fa d'orzo, à tutte l'acutezze de gli humori, all'aſprezze delle fauci, & ſimilmẽte all'ulcere, al che gioua medeſimamẽte quella, che ſi fa del grano:

grano: laquale nutrisce maggiormente il corpo, & prouoca l'orina. Data la ptisana d'orzo cotta cō seme di finocchio in beuanda, prouoca il latte. Asterge l'orzo, prouoca l'orina, ma genera ventosità, & nuoce allo stomaco: matura le posteme. La farina d'orzo cotta con acqua melata, & fichi secchi, risolue le posteme: & mescolata con pece, ragia, & sterco di colombo, matura le durezze. Leua i dolori del costato messaui suso insieme con meliloto, & gusci di papaueri. Applicasi vtilmente in forma di linimento alle ventosità delle budella con seme di lino, di fiengreco, & ruta. Impastata con cera, pece liquida, orina di fanciulli, & olio matura le scrofole. Mescolata con frutti di mirto & vino, ouero con pere saluatiche, ò con more di roui, ò con gusci di melagrano mal maturo, ristagna i flussi del corpo. Composta con aceto & mele cotogne allegerisce l'infiammagioni delle podagre. Cotta nell'aceto fortissimo, & fattone impiastro nel modo, che si fa di questa medesima farina d'olio, & d'acqua, & applicata calda guarisce la scabbia. Il liquore, che si spreme della infusa nell'acqua cotto dipoi con pece, & con olio, è maturatiuo. Il cauato dall'infusa prima nell'aceto, & poscia cotto con pece, gioua à i catarri, che scendono alle giunture. La polenta, che si fa di farina d'orzo ristagna il corpo, & mitiga l'infiammagioni.

Orzo, & sua historia.

NON MENO è in Italia volgare l'orzo, che si sia il grano. Del quale (secondo che recita Theophrasto al IIII. capo dell'VIII libro) se ne ritrouano piu spetie, come si vede nelle granella, & nelle spiche loro. Imperoche le granella sono in alcune spiche rotonde, picciole, & raccolte in se stesse, & in alcune altre lunghe, & maggiori. La differenza delle spiche è, che alcune hanno solamente due ordini di granella, altre tre, altre quattro, & altre per il piu fino à cinque, & sei. Da questi è differente l'Indiano, per produrre egli rami lunghi un braccio. Oltre à cio sono alcune spiche lunghe, & rade: alcune corte, & folte di granello: alcune alte, & lontane dalle frondi: & alcune basso, & circondate da quelle, come è l'Achilleo. tanto s'è dilettata la natura di variar nell'orzo. Vedesi similmente differenza nel colore delle granella, ritrouandosene di bianche, & di rosse: le quali si crede, che facciano piu farina, che le bianche. Il rosso resiste piu al freddo del verno, & à i venti, & a tutte le mutationi dell'aria, che non fa il bianco. Seminasene una spetie in Francia, la quale chiamano Orzo mondo per uscir egli mondo delle spiche, quando si tibbia, come fa il grano. Piu ageuolmente diuenta l'orzo rugginoso ne i campi, che non fa il grano, & manco tolera egli l'impeto delle pioggie. Et però si conuertisce quando seminato che è ne i campi sente troppo humidità ò di terreno, ò di pioggie, ageuolmente in loglio, come fa anchora il grano. Scriuendo dell'Orzo Galeno al VII. delle facultà de semplici, cosi diceua. Produce l'orzo le foglie piu larghe & piu ruuide del grano, il gambo piu fragile, & minore, ma con otto nodi, con una foglia, che ricuopre quasi tutto il gambo ruuida & larga. Hanno i suoi grani un solo guscio, ma saldamente attaccato, dalle cui sommità escono le reste piu ferme, piu lunghe, & piu mordaci, che quelle del grano. Ha la radice ramosa, & salda. Debbesi seminare l'Orzo in grassi terreni, percioche per propria natura gli smagra, ne vorrebbe essere seminato, se non quando la terra è trita, & secca. Il migliore è il bianchissimo, pieno, graue, & quello che facilmente si cuoce, & che non ha tanto di muffa, ne d'altro mal odore. Il rosso, se bene resiste piu al freddo, & al verno, nondimeno non è cosi buono ne i medicamenti.

Orzo scritto da Galeno.

L'orzo è frigido, & secco nel primo ordine, oltre all'hauer egli alquanto dell'astersiuo. La sua farina disecca poco piu che quella delle faue monde: ma nel resto per l'uso che se ne fa ne i corpi nelle parti di fuori, sono del tutto simili la farina dell'orzo, & quella delle faue monde. Ma mangiato l'orzo ne i cibi è migliore, che le faue: percioche lascia per la cottura la ventosità sua. Il che non fanno le faue, quantunque si cuocano lungamente, per esser elle di piu grossa natura, che l'orzo. & però nutriscono anchora piu valorosamente. Ma per essere amendue poco lontani dal temperamento, perciò sono molto in vso. Perche simili medicamenti s'accompagnano con molti de gli altri, come materia di quelli, non altrimenti che s'accompagnano la cera, & l'olio con molti de gli altri. La polenta poi disecca molto piu che non fa l'orzo. Et nel 1. libro delle facultà de gli alimenti: Questo seme (diceua) è molto in vso tra gli huomini per esser egli d'altra natura che il grano. Imperoche questo scalda euidentemente, & l'orzo non solamente non scalda (come alcune cose che tengono il mezo tra il caldo, e'l freddo, come è l'amido, & il pane lauato;) ma vsato in qual si voglia modo, ò fatto in pane, ò cotto in ptisana, ò acconcio in polenta, sempre ui si vede virtù refrigeratiua. E' oltre a cio differente l'orzo dal grano per propria natura dell'humore, che egli genera, imperoche de gli humori che l'uno & l'altro può generare, quelli che si generano in noi dal grano, sono veramente grossi & viscosi: & quelli che dall'orzo, sono sottili & alquanto astersiui. Preparisi adunque l'orzo come si voglia, mai non può però egli scaldare: ma bene in varii modi humettare, & diseccare, secondo il modo del prepararlo. Percioche veggiamo, che la polenta fatta d'orzo arrostito manifestamente disecca: & la ptisana per il contrario humetta, quando ella si prepara secondo che si conuiene, cioè, lasciandosi cuocer tanto, ch'ella cresca quanto possa crescere, & di poi macerare a lento fuoco, fin tanto ch'ella si riduca in chilo. Questo tutto disse Galeno.

Ptisana, & sua essam.

Dal che si conosce esser non poca differenza dalla polenta alla ptisana. La quale non hauendo secondo l'ordine di Galeno, & de gli altri antichi, saputa rintracciare i moderni medici, prendono in vece di quella l'orzo benissimo cotto: & pestatolo bene in un mortaio di pietra, lo passano poi per il setaccio: aggiugnendoui, chi peniti, chi zucchero, chi latte di mandorle, & chi seme di papaueri.

Opinione del Manardo.

Vero è che il Manardo da Ferrara non lauda per i tempi nostri ne la moderna ptisana, ne quella de gli antichi: per essere, secondo che dice egli, cibo non consueto a noi Italiani, & similmente perche il nostro orzo non è di quella bontà, che era quello de gli antichi. La cui sententia è del tutto veramente aliena da tutti i moderni medici dell'Hippocratica, & Galenica setta.

Pane di orzo, & sue facultà.

Il pane, che si fa dell'orzo, oltre all'aggrauare egli lo stomaco, & al generare frigidi, & grossi humori, nutrisce poco, & genera assai ventosità: quantunque dicano alcuni, che conferisca alle podagre.

Polenta & sua essam.

Oltre a ciò facendosi la Polenta di farina particolarmente d'orzo, & ritrouandosi in molti luoghi interposta da Dioscoride tra le medicine de i semplici, accioche sappia ciascuno, che cosa intendessero gli anti-

chi

chi per la Polenta, ne dirò qui quanto n'ho ritrouato scritto. Et però dico prima, che insegnando Plinio al VII. capo del XVIII libro il modo di comporla, in questo modo diceua. Bagnano i Greci per far la polenta l'orzo con acqua, & lascianlo à seccare una notte, & il seguente giorno lo friggono, & poscia lo macinano in farina. Altri di nuouo bagnano con un poco d'acqua il gia prima arrostito, & poi lo seccano, & lo macinano. Altri prendono l'orzo fresco scosso giu dalle spiche anchora uerdi, & mondanlo, & poscia la bagnano, & pestanlo, & poi la lauano nelle corbe: & seccatolo al Sole di nuouo lo pestano, & la purgano, & lo macinano. Prendono adunque per far polenta uenti libre d'orzo in qual si uoglia di questi modi preparato, tre libre di seme di lino, & meza libra di coriandoli, insieme con un acetabolo di sale: & fatto prima ben seccare tutta questa misura insieme, le macinano parimente tutta di compagnia, & fannone farina, & questa chiamano spetialmente polenta. Fassi anchora in Italia con tutte le cose medesime, ma l'orzo s'arrostisce senza bagnare: & sono alcuni, che u'aggiungono vna parte di miglio. Tutto questo della polenta disse Plinio. Ma altrimenti ritrouo esser io la polenta, di cui intese Galeno. Imperoche (secondo che si legge al primo libro delle facultà de gli alimenti) vuol egli, che sia la polenta di sola farina d'orzo prima arrostito, & poscia macinato, & non di tanti mescugli, come scriue Plinio. Il perche direi io, che ogni volta, che si ritroua in Dioscoride polenta, si debba intendere sempre della farina d'orzo prima arrostito, & massimamente di quello, che è anchora verde: imperoche di questo intende Galeno. Questo adunque ho voluto dir'io, accioche non si pensasse alcuno, che intendesse Dioscoride per la sua polenta quella che vsano i villani nelle montagne, fatta di farina di miglio, & d'altre anchora à modo di dura polte con cascio, & boturo: quantunque questa piu ragioneuolmente Polmenta, che Polenta si douesse chiamare. La cenere dell'orzo abbrusciato si sparge vtilmente sopra le cotture del fuoco, & sopra alla carne, che si spicca dall'osso. La farina impastata con aceto, & con mele, spegne le lentigini impiastrataui sopra. Chiamano i Greci l'Orzo, Κριθή: i Latini, Hordeum: gli Arabi, Xabaer, & Shair; i Tedeschi, Gersten: gli Spagnoli, Ceuada: & i Francesi, Orge.

Polenta de uillani.

Virtù particolari dell'orzo.

Nomi.

Del Zitho, & del Curmi. Cap. LXXIX.

IL ZITHO, che si bee, si fa d'orzo. Questo beuuto prouoca l'orina: ma nuoce alle reni, & à i nerui, & spetialmente à i pannicoli del ceruello. Genera ventosità, & cattiui humori nel corpo, & fa diuentare gli huomini leprosi. L'auorio che s'infonde nel zitho, diuenta trattabile da poterne fare ogni opera. Fassi medesimamente d'orzo quella beuanda, che si chiama Curmi, & che s'usa di beuere in cambio di uino, ma fa dolere la testa, genera mali humori, & nuoce à i nerui. Fannosi consimili beuande anchora di grano nelle parti di Bertagna, & d'Iberia, che rimira all'occidente.

Zitho, & Curmi, & loro essam.

IL ZITHO, Per quanto si caua da Dioscoride, si vede essere manifestamente vna beuanda, che si fa d'orzo, & di grano simile à quella che si chiama Ceruisia, come dimostra Plinio all'vltimo capitolo del XXII. libro, cosi dicendo. Fassi delle biade vna beuanda, che in Egitto si chiama zitho: in Ispagna celia, & ceria: & in Francia ceruisia. Da cui non è guari differente il Curmi: imperoche anch'esso si fa d'orzo, & di grano macerato nell'acqua, & beesi in cambio di uino. Il perche si puo ageuolmente dire, che'l Zitho, & il Curmi de gli antichi fussero poco lontani dalla Ceruisia, ouer Birra, che s'usa à i tempi nostri nelle parti settentrionali in tutta Alamagna, Boemia, Polonia, Fiandra, Francia, & altre regioni d'Europa. Ne credo che si possa dire esser altra differenza dal zitho al Curmi, quantunque sieno amendue beuande fatte d'orzo, & di grano; se non che sieno fatti, ò per diuersi modi, ò lasciando cuocere, & putrefare l'orzo, e'l grano piu nell'vno, che nell'altro, come si fa in Alamagna, & in Boemia con le Ceruisie. Percioche quantunque elle si sieno fatte d'orzo, & di grano; se ne fanno però in diuersi modi delle dolci, delle amare, delle garbe, delle torbide, & delle chiare. In Bauiera prouincia d'Alamagna macerano per far la Ceruisia l'orzo, e'l grano con la decottione de i fiori de i lupoli. li quali per questo effetto coltiuano ne i campi loro sin per le pergole, & sin per gli alberi, come coltiuiamo noi le nostre uiti: di modo che chi gli cogliesse, ò guastasse, ui sarebbe non leggiermente punito. Percioche, secondo che riferiscono costoro, danno questi fiori sapor di vino alla Ceruisia, & fannola piu aggradeuole al gusto. La Ceruisia imbriaca beuendone troppo, come fa il uino: & piu dura il suo nocumento, che quello del vino. Chiamano il Zitho i Greci, Ζῦθος: i Latini, Zythum.

Nomi.

Della Zea, ouero Seme. Cap. LXXX.

LA ZEA è di due spetie. una semplice d'un solo grano, & l'altra, la qual chiamano dicoccos, cio è di doppio grano, per hauer ella congiunte due granella in due gusci. Questa nutrisce piu, che non fa l'orzo, & ue i cibi è soaue. Nondimeno il suo pane nutrisce assai meno, che non fa quello del grano.

Zea, & sua essamin.

SE LA ZEA scritta da Dioscoride non è quella, che per tutta Italia si chiama Spelta, veramente appresso à noi se n'è perduto il seme. Ma che la Zea sia la Spelta, si puo conietturare per quello, che ne scriue Dioscoride, facendola egli di due spetie, cio è di semplice granello, & di doppio: imperoche d'amendue se ne ritroua in Toscana. Quella di doppie granella chiamano i Furlani Pirra farra; percioche ne fanno l'halica, quale essi chiamano peruersamente farro. Plinio oltre à questo all'VIII. cap. del XVIII. libro, dice, che la Zea nasceua copiosissima in Campagna, & che spetialmente si chiamaua Seme. Il che dimostra (essendo cosi stata la Zea copiosa in italia) che ageuolmente ella

Z E A.

posſa eſſerui durata ſino à tempi noſtri. Il che eſſendo uero, non puo eſſer la Zea altro, che la Spelta, la quale noi in Toſcana chiamiamo priuatamente Biada: imitando quaſi gli antichi, che la chiamarono Seme. imperoche come ſeme è nome commune à tutti i ſemi; così è biada commune a tutte le biade. Chiamaſi la Spelta in alcuni luoghi di Lombardia Alga. Il che viene anchora à corroborare, che la Zea ſia la Spelta; percioche l'Halica appreſſo à i vecchi non era altro, che Zea peſta, & trita nelle pile di legno. La Zea adunque, la quale noi chiamiamo Spelta, naſce quaſi ſimile al grano, ma con il gambo piu ſottile, & piu fermo. Produce le ſpighe piane con i grani d'amendue i lati, dalla cui cima eſcono le reſte lunghe, & ſottili. Enne di due ſpetie, la maggiore produce il gambo piu fermo & maggiore, & la ſpiga molto piu grande, laquale produce due grani per guaina, per eſſer fatta di due guſci congionti inſieme. La minore produce il gambo, & la ſpiga parimente minori, & non ha ſe non vn granello per guaina. Peſtaſi l'una & l'altra per mondarle da i guſci, & romponſi in pezzi, come ſi fa con la ptiſana dell'Orzo, come piu diffuſamente ſi dirà poco qui di ſotto al ſuo luogo. Parlando della Zea Galeno al VI. delle facultà de ſemplici diſſe, che nelle facultà ſue era me-

Zea, & ſua deſcrittione.

Zea ſcritta da Galeno.

10

mezana fra il grano, e l'orzo. Chiamano la zea i Greci Ζεὰ: i Latini Zea: gli Arabi Hais: i Tedeschi Speltz, S. Peters korn, Kinkorn, & Diackelkorn: li Spagnoli Spelta: li Francesi espeltra, & Espautre.

Nomi.

Del Crimno. Cap. LXXXI.

IL CRIMNO è piu grosso di macinatura, che non è la farina: & fassi tanto di grano, quanto di zea. Fassi del Crimno la polte, la quale abondantemente nutrisce, quantunque malageuolmente si digerisca. Quella che si fa di zea, ristagna piu il corpo, & massime della zea prima arrostita.

Crimno, & sua essam.

IL CRIMNO Non è altro, che un grano, ouer una zea macinata grossamente; la quale usauano gli antichi per far la polte, che fu à loro gran tempo in uso in uece di pane, come all'VIII. libro afferma Plinio. Chiamano il Crimno i Greci Κρίμνον: i Latini Crimnum: gli Spagnuoli Farina atorcolada, & Rolum.

Nomi.

Dell'Olira. Cap. LXXXII.

LA Olira è spetie di zea, ma nutrisce però qualche poco mãco di quella. Fassi di questa pane co me della zea. Fassi anchora dell'olira quella farina grossa, la quale chiamano i Greci crimnõ.

Olira, & sua essam.

L'OLIRA, come si puo vedere per quello, che ne scriue Dioscoride, come che à tempi nostri non si semini in Italia, è una spetie di zea, ouero spelta. Et però parlando delle facultà loro Galeno quel medesimo disse dell'Olira, che della spelta, mettendole amendue co'l temperamento loro in mezo tra'l grano, & l'orzo. Credesi quasi Marcello interprete di Dioscoride, che la Olira sia la segala volgare, di cui fanno il pane in Italia i contadini, & in Germania, & in Boemia uniuersalmente tutti gl'altri, tanto nobili quanto ignobili. il perche pare che non leggesse diligentemente Plinio, altrimenti suo famigliare, non hauendo auuertito, come egli scrisse, & della olira & della segala particolarmente; laquale segala chiama egli Farragine, & però nell'ottauo libro al decimo capo scriue dell'olira chiamata da lui Arinca, in questo modo. Fassi dell'Arinca dolcissimo pane. E' ella piu spessa dal Farro, & produce la spica maggiore, & piu pesante. Vn moggio del suo grano rare uolte pesa diciasette libre. In Grecia si monda malageuolmente, & però (diceua Homero) si dà à i caualli. Questa è quella che chiamano olira. In Egitto non solamente ui nasce ella facilmente, ma ui è molto fertile. Et scriuendo della segala al XVI. capo del XVIII. lib. diceua queste parole. Quella che si chiama secale, ouero farragine, quando si semina, bisogna ben appianare la terra cõ l'erpice. I popoli chiamati Taurini sotto le Alpi la chiamano Asia, della quale se fa tristo pane, utile solamente nel tempo della fame. Sono i suoi culmi sottili & fertili: ma il seme per essere nero, nõ è buono, se bene è pesante. Mescolasi con farro per mitigare l'amaritudine del suo pane, ma con tutto ciò è anchora ingratissimo allo stomaco. Nasce in ogni sorte di terreno. Questo tutto disse Plinio. dal che non solo manifestamente si conosce, che la secale di Plinio non è la olira, ma che chiaramente la nostra segala non è altro, che quella di Plinio, la qual egli chiama Farragine. Imperoche oltre al ritenere ella il suo proprio nome in Italia, doue per tutto è chiamata segala, corrisponde con tutte le sue note alla secala di Plinio, imperò che è ella fertile con i culmi piu sottili del Grano, neregna di colore, come è parimente il suo pane: & vedesi anchora che i uillani per mitigare la sua amarezza la mescolano cõ il miglio in cãbio d'orzo, con cui la mescolauano gl'antichi al tempo di Plinio. della qual mistura non ha bisogno l'olira, facendo ella da per se dolcissimo pane. Appo ciò che l'olira sia differente dalla nostra segala; ne fa fede degno testimonio il grauissimo Galeno nel primo libro delle facultà de i cibi, scriuendo della Zipha, dell'Olira, & della Zea con queste parole. Il seme della Zipha ha il guscio di fuore, come la Olira, & l'Orzo, ma del mondo, & scorticato se ne fa pane. & poco di sotto diceua pure egli. della nobilissima Olira mondata, & scorticata, come si ricerca, se ne fa nominatamente il Trago. Il che disse di nuouo nel libro della sottile dieta con queste parole. Ma è da sapere, che l'Orzo, l'Olira & l'Auena hanno bisogno d'essere mondati & spogliati da i gusci, & dalle scorze. Et però diceua anchor Plinio (come s'è detto) che in Grecia l'Olira malageuolmente si sgusciaua. Le quali autorità manifestamente concludono, che altro seme sia la Olira, & altro la nostra segala, essendo noto à tutto'l mondo, che questa si guscia & si monda solamente nel batterla, & nel tibiarla, come fa il Grano, ne è bisogno di pestarla nelle pile, come pestauano gli antichi l'Olira per sgusciarla. Oltre à cio ui si conosce manifesta differenza per il colore, imperoche, come testifica Galeno nel luogo sudetto delle facultà de cibi, nell'orzo & nell'Olira il colore è bianco, & nel Grano rossetto, il che non si uidde mai nella segala. Nel medesimo errore ritrouo essere il Brunfelsio & il Cornario, contra le cui opinioni sono tutte le sudette ragioni. Oltre di ciò non mi posso se non grandemente marauigliare d'Hermolao, del Manardo, & del Ruellio, quantunque sieno stati tutti dottissimi, accordandosi tutti, come per una bocca, à dire (il che però nõ si ritruoua) che Plinio chiama l'Olira Siligine, essendo cosa chiara, che ei chiama la Olira Arinca, & non siligine, & che ei scrisse di questa & di quella per capitoli, & historie particolari, come di cose veramente differenti, all'ottauo, nono, & decimo capo del XVIII. libro. Imperoche Plinio intende per la siligine una spetie di Formento piu di tutti li altri eccellente, della cui piu scelta farina faceuano gl'antichi un pane leggierissimo, et ottimo sopra tutti gl'altri, & per la olira intẽde egli un'altra spetie di biada, della quale si faceua (come s'è detto) il pane dolce. & le parole di Plinio sono queste. Fassi della siligine un ottimo, & laudatissimo pane, quando è ben macinata, & bene gouernata ne i mulini. In Italia si fa migliore, quando si mescola quella, che nasce in cãpagna cõ quella che nasce intorno Pisa, laquale è piu biãca, & quell'altra piu rossa, ma quella che nasce ne i campi cretosi è molto piu graue. Il douere vuole che d'un moggio di quella di cãpagna restino quattro sestary di siligine (cioè della piu eletta farina) & di quella che nõ è castrata cinque. Oltre à ciò mezo mog-

Errore di Marcello.

Siligine & sua historia.

SEGALA.

glo di fiore & di seconda farina per far il pane commune quattro sestari, & altrettanti di sembola. Dalla Pisana poi si cauano cinque sestari di siligine, & tutte le altre parti sono pari. Et al decimo capo del medesimo libro, la similagine, diceua, si fa laudatissima del Grano, cioè formento, & il douere vuole, che dall'Africano se ne caui d'ogni moggio la metà, & di polline cinque sestari, che così si chiama nel formento quel, che si chiama fiore nella siligine, il quale è in vso nelle librarie, & nelle botteghe del rame per incollare. Et all'undecimo capo del sudetto libro, il pane piu laudato (diceua) è quello, che si fa di buona siligine burattata sottilissimamente. A Plinio par che sottoscriua Galeno nel primo libro delle facultà de i cibi, doue scriuendo egli del formento, dice queste parole. Et appresso à i Romani, & appresso tutti gl'altri, che sono sudditi al loro imperio l'ottimo & purissimo pane è il siliginite, cioè siligineo, & quello, che è à questo il piu prossimo è il semidalite (cioè similaceo.) Ma in vero questo uocabulo σεμίδαλιν è nome Greco & antico, ma σιλίγνιν non è Greco, ne io lo posso esprimere altrimenti, però adunque dico, che il siligineo dà grandissimo nutrimento, & doppo questo il similaceo. Il terzo luogo si da al mezano, il quale chiamano i Greci

συγ-

συγκομιστὸς, & αὐτοπύρος, & il quarto à tutto l'altro pane nero, & sordido, fra i quali si dà l'ultimo luogo al furfuroceo. Et scriuendo dell'olira & del suo pane diceua queste parole. Veramente il pane, che si fa d'olira, facendosi di buona, ha il primo luogo doppo a quello di formento, & il secondo quello, che si fa della Zipha. Ma se la olira non è buona, quello che si fa della Zipha non sarà punto inferiore. Questo tutto disse Galeno. per le quali authorità manifestamente si pruoua contro l'opinione d'Hermolao, del Manardo, & del Ruellio, che la Olira non sia la siligine, laquale quanto sia differente dalla nostra secala, non solo lo potrà conoscere chi crede altrimenti, dalla bontà, & singularità del suo pane, ma anchora dalla historia, che della siligine scriue Plinio al decimo capo del XVIII. libro con queste parole. La siligine non si matura mai tutta in vna uolta, ne si ritruoua veruna spetie di biada, che patisca manco dilatione a mietersi per la sua tenerezza, & gentilissima natura, imperò che come è matura subito cascano i grani delle spighe; ma è bene uero, che porta manco pericolo, quando è nelle spighe, imperoche stando sempre diritte non ritiene la rugiada, da cui si causa la ruggine. Queste tutte sono parole di Plinio, lequali benissimo distinguono le differenze della siligine, & della secale volgare, uedendosi che questa si matura tutta insieme, ha le spighe pendenti a terra, non le cascano i grani, ne bisogna con tanta fretta mieterla. Ma è ueramente non poca marauiglia, che la posterità seguitata da i Romani fino a i nostri tempi sia stata cosi negligente, che non habbi conseruito di età in età il seme della siligine, auuenga che non si ritroui piu in Italia, doue era copiosissimo, ma ne anchora (che io sappi) in tutta Europa. La farina della secala volgare per essere tenace, & viscosa si mette vtilmente ne gl'impiastri maturatiui. La decottione della secala beuta caccia fuore i uermini del corpo, il che fa ella molto meglio, quando vi s'aggiongono i Coriandoli. Et però si dà utilmente la secala cotta a mangiare per i vermini a i caualli. Vsano i villani la paglia macerata nell'acqua per legare le uiti. Chiamano i Greci l'olira Ὀλύρα & parimente i Latini. Ma la siligine chiamata da i Latini siligo non ha altro nome appresso all'altre nationi. La secala volgare chiamano i Latini secale, ouero Farrago: i Tedeschi Korn: gli Spagnuoli Centeno blanquo: i Francesi Seigle blanche: & i Boemi Zito.

Nomi.

Dell'Athera. Cap. LXXXIII.

LA Athera si fa di zea macinata sottilmēte: & è vna viuanda da sorbire, come vn sugolo, commoda assai à fanciulli. E vtile questa ne gli empiastri.

Athera, & sua essam.

DICHIARA per se stesso Dioscoride, che cosa si sia l'Athera. & però non accade dirne altro, se non che secondo altri diuersi autori, ella si puo fare anchora di grano, d'oliro, & d'amido. I Tedeschi la chiamano Mosa, & usanla per dar mangiare non solamente a i fanciulli, che lattano, come vsiamo noi il pan cotto; ma nelle proprie mense, fatta di farina, di latte, & di burro: come ben sanno coloro, che hanno conuersato in Alamagna. Chiamanla i Greci, Ἀθήρα: i Latini, Athera: i Tedeschi, Muos: gli Spagnuoli, Papas.

Nomi.

Del Trago. Cap. LXXXIIII.

IL Trago di figura è simile all'halica. Nutrisce assai manco della zea, per esser molto restoso: & per ciò non facilmente si digerisce nello stomaco: ma mollifica maggiormente il corpo.

Trago, & sua essam.

IL Trago, ilquale alcuni rassembrano al farro, & altri all'halica, veramente non penso che l'habbiamo à tempi nostri in Italia. Ma non è però gran marauiglia, percioche (secondo che commemora Plinio al X. capitolo del XVIII. libro) era egli stato portato à noi d'Oriente, come alla giornata si ci portano diuerse altre piante. Et cosi per esser egli seme forestiero in Italia, non è gran marauiglia se per la lunghezza de gli anni se n'è perduto fra noi il seme, ritornandosene nell'antica sua patria, donde ci fu primamente portato: come in molte altre piante forestiere è alle volte interuenuto. Chiamanlo i Greci, Τράγος: i Latini, Tragus: gli Arabi, Sult: i Tedeschi, Hamelkorn: i Francesi, Diable turguet.

Nomi.

Della Vena. Cap. LXXXV.

HA LA Vena la sua paglia compartita da piu nodi, nella quale, & nelle frondi si rassimiglia al grano. Ha nelle sommità sue alcune dependenze simili à picciole locuste di due piedi, dentro alle quali si contiene il suo seme: ilquale ne gli empiastri non è manco vtile dell'orzo. Fassi di questa polte, laquale s'usa per ristagnar il corpo. Dassi vtilmente la sua espressione in beuanda à coloro, che tossiscono.

LA Vena è biada volgarissima, & conosciuta da ciascuno: & come che ella sia stata prodotta dalla natura piu per i caualli, che per gli huomini; nondimeno appresso a i Tedeschi s'usa monda dal guscio ne i cibi, come vsiamo noi in Toscana il riso, e'l farro: & similmente ne fanno la polte, laquale chiamano eglino Mosa, nel modo che dicemmo nel capitolo dell'Athera. La Vena (secondo che riferisce Galeno al VI. delle facultà de semplici) è nelle virtù sue simile all'orzo. Onde impiastrata disecca, & digerisce leggiermente, & senza mordacità alcuna. Mà è di natura alquanto piu frigidetta: & ha anchora alquanto dell'astringente, di modo che ella puo giouare à i flussi del corpo. Et scriuendone

Vena, & sua essam.

Vena scritta da Galeno.

VENA.

postia al primo delle facultà de gli alimenti, così diceua. Questo seme è abondantissimo in Asia, & massime in Misia, che è sopra Pergamo, oue si semina piu per cibo de i caualli, che de gli huomini, quantunque qualche uolta costringa la carestia, & la fame à farne. Ma fuori delle carestie si magna la Vena cotta con vino dolce, ouer con sapa, ouero con vino melato. Oltre à ciò, secondo che disse Plinio à XXV. capitoli del XXII. libro, la farina della Vena toglie uia i nei, empiastratoui suso con aceto. Nomi. *Chiamanla i Greci, Βρῶμος: i Latini, Auena: gli Arabi, Cartamum, & Churtal: li Tedeschi, Habern: gli Spagnoli, Auena, & auea; i Francesi, Auoyne.*

Del Riso. Cap. LXXXVI.

CONTIENSI il Riso nelle spetie de grani. Nascenelle paludi, & nei luoghi humidi. Nutrisce mediocremente, & ristagna il corpo.

RISO.

Riso, & sua historia.

IL RISO *conosciuto da tutti per essere uolgarissimo nell'uso de i cibi, fa le foglie come di canna, quantunque minori, lunghe, & ruuide, & il piede alto vno gombito, & maggiore, nodoso, & piu grosso, & piu fermo di quello del grano, nelle cui sommità è la spica aperta, & diuisa come in ramoscelli, ne i quali sono i grani da ogni banda impari l'uno sopra l'altro; la cui scorzo è gialla, & aspra al toccare. La forma de grani è ouale, con alcune costole di lungo tirate dal capo al piede. Mondo il Riso da i gusci è bianco euidentemente. Seminasi in molti luoghi d'Italia in terreni humidi, & paludosi, ma copiosissimo si ricoglie in Asia, in Soria, & in Egitto. Cuocendosi nel latte uaccino, ò di mandorle dolci, ò ne i brodi delle carni grasse non solamente si digeriscie piu facilmente, ma diuenta piu dilettenole al gusto. Dassi vtilmente nelle rilassationi dello stomaco, nella disenteria, & altri flussi di corpo, primo abbrustolato, & dipoi cotto nel latte, nel quale sieno stati spenti i ciottoli de i fiumi prima affocati. Vogliono alcuni, che il Riso cotto nel latte uaccino, & mangiato con zucchero, & un poco di cinnamomo aumenti il seme uirile. Fassi della decottione del Riso cristieri utilissimi per la disenteria, nel che uale anchora non poco beuta, & massimamente facendosi nell'acqua ferrata. Mettesi*

Virtù, & facultà del Riso.

la farina vtilmente ne gli impiastri ripercussiui, & impiastrasi la medesima con non manco vtilità in principio nelle infiammagioni delle mammelle. Scrisse del Riso Galeno all'VIII. delle facultà de i semplici così dicendo. Il Riso ha alquanto del costrettino: & però ristagna egli il corpo mediocremente. Et al primo delle facultà de i cibi: Vsano (diceua) tutti il Riso per ristagnare il corpo cuocendolo, come si cuoce l'halica: come che piu di quella sia egli malageuole da digerire, & nutrisca manco, come anchora si sente di quella manco soaue al gusto nel mangiarlo. Chiamano il Riso i Greci, Ὄρυζα, i Latini, Oryza: gli Arabi, Aruz, & Arzi: i Tedeschi, Reisz: li Spagnoli, Atroz: i Francesi, Ris.

Riso scritto da Gal.

Nomi

Dell'Halica. Cap. LXXXVII.

LA HALECA si fa di zea, di quella cioè, che per hauer due ordini di grano, chiamano dicoccon. Questa nutrisce piu del riso, costringe piu il corpo, & piu è utile allo stomaco. Cotta nell'aceto, & vnta con esso guarisce la scabbia, fa cadere l'vnghie corrotte, & medica à i principij delle fistole lagrimali. I cristeri della sua decottione uagliono à i dolori della disenteria.

Halica, & sua essam.

COSTVMAVASI di far l'Halica da gli antichi di zea, pestandola (come all'XI. cap. del XVII. lib. scrisse Pli.) in certe pile di legno, fino che 'l suo grano era ben separato dalle reste, & da i gusci: & poscia si ritornaua, quando era monda, à ripestare: & così pesta si criuellaua, & si separaua la sottile dalla mezana, & questa dalla piu grossa, & così ne faceuano di tre sorti, mescolandoui in ultimo una certa bianca, la quale si portaua da Pozzuolo, per farla piu tenera, & piu bianca. del che non mi posso se non marauigliare, che si mangiasse à quel tempo la terra mescolata ne i cibi, & il gesso anchora: imperoche l'Halica che si portaua sophisticata (come dice Plinio) d'Africa, & d'altri luoghi in cambio di creta bianca, era composta con gesso, il quale mangiandosi oppila le uie de gli spiriti, & suffoca gli huomini. Se forse non si dicesse, che quantunque ui si mescolasse da chi creta, & da chi gesso per farla piu bianca, & piu tenera, che se gli tollesse però uia co'l lauarla prima molto bene, quando ella si voleua usare ne i cibi. Perche vediamo anchora à i tempi nostri dare la terra rossa al gengieuo, per conseruarlo che non si corrompa, la quale si laua perciò uia, quando si vuol pestare. Il che mi fa considerare Galeno al primo delle facultà de gli alimenti, quando dice. Bisogna stare auuertensi diligentissimamente, quando si preparano i singoli dell'Halica lauata, &c. Imperoche volendo egli, che si laui l'Halica, è segno che per questa uia ella si spogliasse dalla creta, & dal gesso. Che anchora non si mangiasse ella con quella creta, ouer gesso, lo dimostra il medesimo Galeno, così dicendo. L'Halica è una spetie di ualentissimo grano, dotata di uiscoso humore, ò sia ella cotta nell'acqua con uino melato, ò nel uino dolce, ò nel austero, ò con olio, ò con sale. Questa benissimo cotta, & poi colata, & condita, gioua à coloro, che patiscono mordacità di budella, ò per humori cholerici, ò per qual si uoglia altra causa. Percioche non così l'haurebbe lodata Galeno, se si fusse ella mangiata senza purgarla prima dalla creta, & dal gesso. Faceuasi anticamente l'Halica non solamente di zea chiamata da i Greci dicoccos, cioè doppia di granello; ma anchora di grano, & d'altre spetie di biade, come si puo ageuolmente intendere da Galeno, da Paolo, & da Aetio. Fassi parimente à i nostri tempi in Italia in uarij & diuersi luoghi, quantunque si chiami falsamente dalla piu parte farro, per esserle assai simile, & dico falsamente, percioche il farro è assai differente dall'Halica. Et che sia il vero, che il farro sia differente dall'Halica, la quale chiamano i Greci chondros, & che sia egli una propria spetie di grano chiamato da gli antichi Adoreo, di cui si fa, & si prepara il farro, ciò apertamente è manifesto dal testimonio delli scritti di piu antentichi & approuati scrittori. Dichiara adunque questa cosa primamente Plinio all'VIII. capo del XVIII. libro, così dicendo. Le spetie del grano non sono in ogni luogo le medesime, nè doue sono le medesime, hanno i nomi medesimi. Volgarissimo è il farro, il quale chiamarono gli antichi Adoreo. Piu oltre per dimostrar forse, che altra cosa fusse il farro, & altro la zea, di cui si fa l'Halica, disse nel medesimo capo. Coloro, che usano ne cibi la zea, non hanno farro. Et al VII. capo del medesimo libro: Scrisse Verrio (diceua) che il popolo Romano haueua uiuuto trecento anni solamente di farro fatto di grano. Nel qual tempo non era l'halica anchora in vso appresso di loro, come fa testimonio il medesimo Plinio à XXV. cap. del XXII. libro, così dicendo. L'Halica è cosa Romana, ma non però antica, ne penso, che ella fusse anchora in un vso al tempo di Pompeo Magno. Corroborasi questo per Asclepiade, & per Galeno nel VII. libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, doue d'authorità d'Asclepiade descriue egli un lettouaro per lo sputo del sangue, con queste parole. Toglie di Farro chiamato Chiucino mezo sestario, & di decottione di marrobio vn sestario. Mette tutto in macera in vn vaso di vetro, & lascia così per un giorno, & una notte. Et il giorno seguente distempera questo medicamento mollificandolo nel modo, che noi sogliamo fare con l'halica. questo tutto scrisse Galeno. Dal che si conosce manifestamente, che il farro è differente dall'halica. A Galeno poi sottoscriue Aetio à XLV. capi del IX libro, doue d'autorità d'Archigene si leggono queste parole. Quello, che latinamente nelle regioni uicine à Roma chiamano Farro, si fa in questo modo. bagnasi per vn poco di tempo il grano nell'acqua: & poscia se ne caua fuori, & mettesi nella pila, & mondasi dall'inuoglie, come si monda la ptisana. & come è ben mondo, se ne caua fuori, & seccasi al Sole, & fregatolo dipoi con le mani fino che sia netto dalla lolla, si fa rompere grossissimamente sotto la macina, di modo che le granella si spezzino in quattro, ò al piu in cinque parti, & poscia si secca molto bene & riponsi. Vsasi poi co'l tempo, & cuocesi nel modo medesimo, che si cuoce l'halica per cibo di coloro che son sani. Imperoche per gl'infermi si prepara in uari modi, & mettasi anchora nelle epithime. Altri togliono le spighe del grano uerdi, & di queste fanno il lor farro, il quale è piu soaue, & piu aggradeuole al gusto. Tutto questo disse Aetio. Per tutte adunque queste ragioni è cosa chiara, che il farro è di gran lunga differente dall'halica. Et di ciò diremo (concludendocelo Iddio) piu diffusamente nel volumetto delle nostre lettere. Chiamano l'Halica i Greci: Χόνδρος: i Latini, Halica: gli Arabi, Chandaros.

Halica scritta da Gal.

Differeza tra'l farro, & l'alica.

Nomi.

Del Miglio. Cap. LXXXVIII.

NVTRISCE meno di tutti gli altri panì quel pane, che si fa di Miglio. La polte sua ristagna il corpo, ma prouoca l'orina. Messo il miglio arrostito caldo ne i sacchetti, vale applicato à i dolori del corpo,& d'ogni altro luogo della persona.

IL MIGLIO produce le foglie come di canna,& simili à quelle del Panico, & il piede alto assai piu d'un gombito, grosso, come un dito della mano,nodoso,& per tutto peloso. Le radici ha egli dure,& sparse, & le spighe aperte, & diuise in cima, inchinate uerso terra, nelle quali sono copiosissime granella, tonde, salde, & uestite da sottile guscio, liscio, & gialleggiante, poco maggiori, che di panico. Il pane della sua farina, quando uiene fatto con certa arte, (come fanno bene fare i fornai di Lombardia, & spetialmente i Veronesi) mangiato caldo, come si caua del forno, lascia nel

Miglio & sua historia.

MIGLIO.

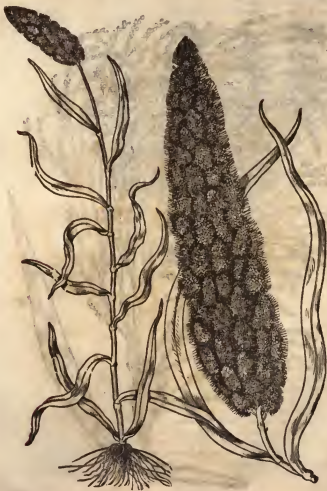
gusto

gusto vna certa dolcezza, che molti & molti lo comprano, & se lo mangiano con diletto: & però non mancano huomini, che lo portano attorno per la città gridando Pane di miglio caldo caldo. Ma come si raffredda, & diuenta duro, perde tutto il suo buon sapore. I Boschieri, che fanno il carbone, & tagliano le legna nel territorio di Trento, non viuono d'altro, che di mangiare con il latte la polenta fatta di farina di Miglio. Imperoche (come eglino dicono) non possono durare à quella fatica con altro cibo, che con questo, & con bere acqua fresca di fontana; & però si nutriscono tutto l'anno di questo cibo. Messo il Miglio ne i sacchetti di tela, & applicato, doue bisogna, disecca senza mordacità, & risolue i dolori uentosi, & massimamente mescolato con sale, & con fiori di chamamilla. I medicamenti, che presto si corrompono, & si tarmano, sepulti nel miglio, si conseruano lungamente, come parimente fanno i cedri, i Limoni, gl'Aranci, & ancho (come ho inteso da alcuni) i pomi Granati; come fanno parimente le carni fresche de gl'animali: imperoche rauolte in telarara, & sepolte nel meglio, vi si conseruano assai bene. Il miglio per quanto si legge in Galeno al VII. delle facultà de semplici, è frigido nel primo ordine, & secco nel principio del terzo, ouero nella fine del secondo: ma ha

Virtù del miglio.

Miglio, & sue facultà scritte da Gal.

10

PANICO.

anchora

anchora vn pochetto del sottile. onde per cotal sua natura mangiato per cibo nutrisce manco di tutti gli altri grani, disecca, & ristagna il corpo, & risolue applicato di fuori caldo ne i sacchetti, quelle infirmità, che non ricercano d'esser medicate con cose mordaci. Disecca medesimamente applicato in forma d'impiastro, ma è tanto trita, & secca la sua farina, che malageuolmente s'impasta con i liquori. Al che corrisponde quello, che disse poi al primo delle facultà de gli alimenti, cioè: Il pane del miglio è arido, & frangibile, simile alla rena, & alla cenere: imperoche non si ritruoua nel Miglio grassezza, ne uiscosità alcuna. Mangiano la farina sua i lauoratori, & i villani cotta nel latte. Il che fino a i tempi nostri vediamo noi fare nella valle Anania a i boscatori, che tagliano le legna, & fanno i carboni per i forni del ferro: i quali m'hanno piu uolte con giuramento affermato, che non ritrouano altra sorte di cibo, co'l quale possano perseuerare a tal fatica, se non con questo di farina di Miglio, & di latte. Chiamano il Miglio i Greci, Κέγχρος: i Latini, Milium: gli Arabi, Ieuers, Goguers, & Giaures: li Tedeschi, Hirsz: gli Spagnuoli, Milho, & miyo: i Francesi, Millet.

Nomi.

50

PANICO SALVATICO.

Del

Del Panico. Cap. LXXXIX.

Panico, & sua historia.

CONNUMERASI il Panico tra le biade: E' simile al miglio, & fassene similmente pane: il quale è nelle facultà sue simili à quello del miglio, quantunque manco nutrisca, & meno ristagni il corpo.

IL Panico notissima pianta, nelle foglie, ne i calami, & nelle radici è quasi del tutto simile al Miglio, ma è differente nelle spiche, imperoche il Panico fa le spiche, anzi piu presto panicole, lunghe un piede, non aperte, come nel Miglio, ma in racemi tutti serrati insieme, & pieni di copiosissime granella, tonde, & pelose. Enne una spetie, i cui racemi escono alquanto in fuore, come se fussero altre panicolette, & questo è molto piu fertile. Il colore delle panicole in 10

MIGLIO INDIANO.

alcuna,

alcuna sorte è bianchiccio, in alcune è giallo, & in altre rossiccio, & in questo sono le spighe molto minori. Enne di salvatico utile solamente per gli augelli. Questo è molto minore del domestico, & nasce con sottilissimi culmi, alto un gombito, & con sottile spiga, con foglie piu strette, piu corte, & piu sottili, & parimente ruuide. Sono le sue panicole rosseggianti, & ruuide, che s'attaccano fortemente alle vestimenta. Ha le medesime virtù, che il Panico domestico, ma è piu costrettiuo, & refrigeratiuo. Il Panico (per quanto scriue Gal. al VI. delle facultà de semplici) è simile al miglio, & nelle facultà sue è di poco nutrimento, & diseccatiuo. Ristagna alquanto ancho egli i flussi del corpo, come fa il miglio, & applicato di fuori rinfresca, & disecca. Il Ruellio èrra dicendo che'l Panico si chiami in Italia Melega. Percioche la Melega in Lombardia è quella, che in molti luoghi si chiama Sorgo, & in Toscana Saggina. Ne so io luogo alcuno in Italia oue si chiami il Panico altrimenti, che Panico, & Panizza. Imperoche la SAGGINA, che chiamano chi Melega, & chi Sorgo, è una spetie di biada, che produce il suo gambo simile alle canne, di modo che quando è cresciuto fino alla ultima sua grandezza ne i campi, oue egli è seminato, non paiono altro, che canneti: come che le sue canne non sieno di dentro vacue, ma piene d'una midolla bianca, simile à quella, che si ritroua nelle canne, di cui si fa il zucchero. Le mazzocchie del seme, che hanno nella sommità loro, sono grosse come pine domestiche, & qualche volta maggiori, di colore, che nel rosso nereggia: oueramente del tutto sono nere, come se ne ritrouano in piu luoghi della patria del Friuli, tutte cariche di numeroso seme, del quale fanno i villani farina, et di quella pane assai zotico, & ruuido; quantunque in Toscana piu si semini la Saggina per dare à i colombi, & alle galline, che per l'uso de gli huomini. Cotal spetie di biada chiama Plinio al VII. capo del XVIII libro Miglio Indiano: quantunque ciò non auertisse il Ruellio altrimenti grandissimo imitator di Plinio. il quale lo descriue con queste parole. Il Miglio Indiano è stato portato in Italia fra questi dieci anni, nero di colore, grosso di granello, & di gambe simile alle canne. Cresce all'altezza di sette piedi con grandi mazocchie in cima, le quali chiamano lobe. E fertilissimo piu che tutte l'altre spetie di qual si voglia biada: di modo che un solo grano ne produce fino à tre sestarij. Tutto questo disse Plinio. E' un'altra spetie di Miglio Indiano, il quale mi fu mandato da Padoua dal nobilissimo Signor Iacomoantonio Cortuso, molto migliore del soprascritto: per essere egli bianco, & per spogliarsi facilmente dal guscio, & per far egli molto migliore pane. E questo nelle foglie, ne i calami, & nelle panicole simile all'altro sudetto, quantunque seminato in Boemia tutte questi parti nacquero minori, forse per essere il paese piu freddo. Fassi della midolla del Miglio Indiano chiamato da chi Melega, & da chi Sorgo, un medicamento utilissimo per il gozzo in questo modo. Pigliansi dieci cannoni delle sue canne lunghi quanto è la distanza di un nodo all'altro, & cauasene fuore la midolla, & abbruciasi in cenere insieme con una spugna nuoua ben colorita, & bene serrata insieme, & aggiuntoui dipoi dodeci grani di pepe crudo se ne fa poluere, al quale s'aggiunge una oncia di farina di grano, & incorporasi ogni cosa con un vuouo, & fassene pasta, della quale fattone poi una focaccietta, si cuoce in sul focolare sotto alla cenere. Diuidesi questa, come è cotta, in sei parti, & se ne piglia una sera si, & l'altra nò nell'andare à dormire, una parte, masticandola bene, & inghiottendola senza bere, & cosi si ua facendo, fin che si mangino tutte sei quelle parti, ma bisogna cominciare à fare ciò doppo la quintadecima della Luna, il primo giorno, che comincia à scemare, & ciò facendo per due, tre, & quattro Lune, è sicurissimo rimedio. I fiori rossi delle panicole della Melega chiamata da noi Saggina, beuti in poluere con uino rosso ristagnano i mestrui rossi delle donne, come i fiori delle panicole bianche ristagnano i bianchi, & dannosi amendue con il pari giouamento anchora nella disenteria, & in tutti gli altri flussi di corpo. Fanno il medesimo anchora i gusci de i grani fatti in poluere, & incorporati con un tuorlo d'ouo cotto, & mangiati da digiuno. Chiamano il Panico i Greci, Ἔλυμοι: i Latini, Panicum: gli Arabi, Dochon: i Tedeschi, Pfnich, Heydelpfnich pray, Fuchsschwantz: gli Spagnoli, Panizo, & Paniso: i Francesi, Paniz.

Panico scritto da Gal.

Errore del Ruellio.

Sagina, & sua essam.

Miglio Indiano.

Miglio Indiano piu gentile.

Nomi.

Del Sesamo. Cap. XC.

IL SESAMO nuoce allo stomaco: & fa puzzare il fiato, ogni volta che mangiandosi ne resta fra i denti: Risolue impiastrato le grossezze de nerui, gioua alle contusioni, & infiammagioni delle orecchie, alle cotture del fuoco, à dolori colici, & à i morsi delle ceraste. Vnto con olio rosado alleggerisce i dolori di testa, causati dal caldo del sole. Fa il medesimo la sua herba cotta nel uino, & vale particolarmente alle infiammagioni, & grauissimi dolori d'occhi. Fassi del seme del sesamo olio, il quale è in uso in Egitto.

QVALE si sia il seme del Sesamo, che s'adopera à far olio, è notissima cosa nelle spetiarie: ma pochi spetiali sanno però, come si sia fatta la pianta, che lo produce: auuenga che poco, ò niente, per ismagrire egli marauigliosamente i terreni, se ne semini in Italia, ma ui si porti di Grecia, & del Peloponneso. E adunque (per quanto io posso ricauare da Theophrasto, & da Plinio) il gambo del Sesamo assai simile à quel del miglio; come che alquanto piu grosso, & piu alto: le frondi son rosse: & produce il seme dentro à certi capi simili à i papaueri. Plinio al lib. XVIII. dice, che'l Sesamo uenne dall'Indie, doue si semina copiosamente per far olio, il quale usano ne i cibi gli Indiani, & gli Egittij, come vsiamo noi quello dell'oliue. Non senza ragione scriue il Ruellio, che non è legume, ne biada alcuna, che smagri tanto il terreno, quanto fa il Sesamo, per hauer egli piu grossi calami: & assai piu, che il miglio. & parimente piu radici. Percioche ritrouo hauerlo detto Theophrasto anchora al IX. cap. dell'VIII. libro con queste parole. Tra tutti i semi, che si seminano la state, nissuno è piu molesto alla terra del Sesamo, & però si crede, che molto la smagrisca, come quello, che ha molti piu calami, & piu grossi, & molte piu radici del Miglio. Ma è però da sapere, che la figura della pianta laquale è qui scolpita per il Sesamo, mi fu mandata per tale da Pisa dall'Eccellentissimo Medico, & semplicista rarissimo M. Luca Ghini. Ma se io debbo dirne la mia opinione, non mi pare che mol-

Sesamo, & sua essam.

Opinione dell'autore.

SESAMO.

to se li rassomigli, per non hauere ella li calami piu grossi del miglio, ne piu copiosi ne piu lunghi, ne piu radici anchora, ma vn fusto ouero gambone simile à quello delle faue. nel quale sono le filique di grado in grado quadrangolari; nelle quali è il seme: oltre acciò le sue foglie non rosseggiano, (che io habbi mai veduto) ne il fiore è verde. Io ne dico quello che me ne pare: lasciando à dirne anchora a gl'altri la loro opinione. Ha il Sesamo (secondo che diceua Galeno all'VIII. delle facultà de semplici) non poco dell'untuoso, & del viscoso: & imperò è tenace, & mollificatiuo, della cui facultà è medesimamente l'olio, che se ne spreme fuori. Et secondo che disse pure egli al primo delle facultà de gli alimenti. Il seme del Sesamo per esser grasso, presto satia coloro, che se lo mangiano. Guasta mangiato lo stomaco, digeriscesi malageuolmente, & genera ne i corpi grosso nutrimento. Il perche è ben chiaro, che non puo egli fortificare, ne corroborare lo

Sesamo scritto da Galeno.

re lo ſtomato, come non lo fortificano ſimilmente gli altri cibi graſſi. Genera il Seſamo groſſi humori: & però malageuolmente paſſa per il corpo. Chiamano i Greci il Seſamo, Σήσαμον: i Latini, Seſamum: gli Arabi: Semſem, ouero Senſera: li Spagnuoli Iorgilim, & Alegria: i Franceſi Iugioline.

Nomi.

Del Loglio. Cap. XCI.

IL Loglio naſce infrà le biade: la cui farina impiaſtrata con ſale, & con raphani, ferma l'ulcere putride, & corroſiue, & ſimilmente le cancrene. Queſta medeſima meſchiata con ſolpho viuo, & aceto ſana le uolatiche maligne, & la ſcabbia. Cotta nel vino con ſterco di colombo, & ſeme di

10

LOGLIO.

lino risolue le scrofole, & rompe quelle posteme, che malageuolmente si maturano. Cotta nell'acqua melata si mette utilmente in su le sciatiche. Applicata in modo di fomento con polenta, incenso, mirrha, ouero zaffarano, aiuta à fare ingrauidare le donne.

Loglio, & sua essamin.

IL LOGLIO, che in Toscana chiamiamo noi Gioglio, è notissimo ueramente à ciascuno. Nasce ne i campi dell'orzo, ouero del grano, quando il terreno è troppo humido: ouero che'l uerno ua piouoso, & freddo, come dicemmo di sopra parlando dell'orzo, & del grano. Ma quantunque dicano alcuni, che nasca il Gioglio nella primauera; nondimeno, per quanto si legge in Theophrasto al VI. cap. dell'VIII. libro, nasce egli nel principio del uerno, con frondi strette, pelose, & grasse. Ma non solamente il grano, & l'orzo diuentano loglio, ma lo istesso loglio diuenta grano degenerando dalla sua spetie natiua. Il che non solamente affermano gl'agricoltori, & bifolci de i nostri tempi, ma anchora lo dice Theophrasto al sesto capo del quarto libro delle cause delle piante, con queste parole. E ueramente cosa marauigliosa che alcune cose si trasformino in altro, come quando il grano diuenta loglio, & il loglio si trasforma in grano, & la Spelta diuenta Vena &c. Dal che si uede che meritano una gran fischiata i nostri calunniatori negando loro che le piante non possono degenerare ne conuertirsi in altre piante migliori di loro, & uolendo che le permutationi loro sempre riescbino in peggio, cioè in piante peggiori. Ma se attendessero questi traforelli piu à dire il uero che à lacerare, & biasmare gli altrui scritti & l'altrui fatiche, & leggessero i libri de buoni autori, ritrouarebbeno appresso Theophrasto non solamente che il loglio (come s'è detto) si trasforma in ottimo grano, ma che al quinto capo del secondo libro dell'historia delle piante, che la Tipha & la Spelta ogni terzo anno in alcuni luoghi si trasmuta in grano, ò uogliamo dire formento. Oh non scriue egli anchora che il cipresso femina si trasforma nel maschio? Hippocrate poi fedegnissimo autore, non scriue anchor egli contra questi cernellini, dicendo alla fine del sesto libro delle epidemie, che Phaetusa moglie di Pitea, la quale per inanzi era feconda, si trasmutò in uno huomo peloso, & barbato? Hor non scriue anchora Plinio hauer ei ueduto con i propri occhi in Africa Lucio Cossicio cittadino Tisdritano, il proprio giorno delle nozze essersi trasmutato di femina in maschio? Hor adunque chi sarà quello di loro cosi sfacciato, & senza uergogna, che haurà piu ardire di dire, che la sagacissima natura non operi sempre in meglio? ueramente dicendo eglino il contrario, si potrà poi ben dire loro in su gl'occhi che sieno diuentati pazzi & furiosi. Hor non sanno costoro che del putrido letame si generano piu sorte d'animali, & del putrido corpo d'un giouencho le api, le quali ne producono cosi dolce & utilissimo liquore come è il mele? Hor non si generano di putredine alcuni serpenti, Topi, le Anguille, le rannocchie, & altri animali? Hor non si generano nelle uiscere della terra di uile & rozza materia, i Metalli tutti, & le gioie pretiosissime? Hor taccino adunque & uergogninsi questi bestioli: i quali sono nati solamente come i cani per abbaiare, & per mordere, & piu per guastare le cose che recano utile & honore alla Republica, che per farle giouamento ueruno. Ma lasciamo stare hor mai di ragionare piu di costoro, per non far loro tanto honore: & ritorniamo al fatto nostro. Et diciamo che il Gioglio altro non è che un uitio delle biade, il quale nel principio del uerno nasce fuor di terra, con foglie lunghe, grasse, & pelose, con il calamo piu sottile, che di grano, nella sommità del quale è una spiga lunga, con alcune sdisquette acute poste in amendue le bande à scaloni, nelle quali stanno come ammantinate tre, ouero quattro granella, ricoperte da un guscio assai malageuole da sguſciare. Maturasi insieme con il grano.

Natura del Loglio.

Contra alcuni maligni.

Virtù particolare del loglio.

Ha uirtù d'assottigliare, di risoluere, & di mondificare. Il pane doue è della sua farina imbriaca, & nuoce alla testa: di modo che chi ne mangia uiene non poco trauagliato da graue, & molestissimo sonno; & causa anchora alle uolte i capogirli: Nuoce alli occhi, & sminuisce la uista. Et però in Italia con alcuni criuelli fatti à posta lo separano diligentemente dal grano. Et lo serbano per le galline, & per i capponi. Imperoche non solamente non nuoce loro, ma mangiandolo copiosamente diuentano in breue tempo grassi. Credesi Leonardo Fuchsio (come si legge ne i suoi amplissimi commentary dell'historia delle piante) che'l uero Gioglio sia il Pseudomelanthio, ilqual molti chiamano Gittone, ouero Ghiottone, cosa ueramẽte non solo del tutto aliena dalla commune opinione de i buoni semplicisti de i tempi nostri, ma anchora dall'historia, che ne descrissero gli antichi. i quali scrissero, che il Gioglio nasceua nelle spighe, & non in capi, come fanno i papaueri, & il melanthio. Et quantunque si sforzi egli di voler prouare con autorità di Theophrasto, che il Pseudomelanthio sia il vero Gioglio, parmi ueramẽte, che assai piu parole egli v'aggiunga, che io nõ ho mai lette in Theophrasto. Et però non si marauiglino i lettori, se già dissi io scherzando, che forse hauesse il Fuchsio mangiato pane mesturato con Gioglio il giorno, che ei scrisse di lui, per hauer questo seme ualorosa uirtù stupefattiua. Ma che ueramẽte sia il Gioglio uero, quello che non solo conoscano hoggi i medici, ma ogni uillano che lauora, & semina la terra, si dimostra per Dioscoride al cap. della Phenice nel IIII. lib. doue dice: che la Phenice fa la spiga simile al Gioglio. Il che ne dimostra manifestamente, che'l Gioglio produce la spigha, & non capo, ouer calice, come fa il Pseudomelancio, il papauero, & altri simili. Discernesi oltre à ciò hauere in questo non poco errato il Fuchsio, per la euidente operatione che si uede dal Gioglio del commune uso. Imperoche (come dicemmo poco quiui di sopra) il pane, in cui ne sia notabile quantità, fa diuentare gli huomini che se lo mangiano stupidi, & come ebbriachi presi da grauissimo sonno. & però cauiamo noi in Toscana con grandissima diligenza dalle biade il Gioglio, per fuggire il nocumento, che fa egli alla testa imbriacando, & facendo dormire. E' il loglio, secondo che riferisce Galeno al VI. delle facultà de semplici, calido nel principio del terzo ordine, & secco nel fine del secondo. Chiamasi il Loglio da i Greci, Αἶρα: da i Latini, Lolium: da gli Arabi, Sceilem, & zeuan: da i Tedeschi, Tundch Trespe, Ruggueyssen, & Lulch: da gli Spagnuoli Yoio: & da Francesi Iuayre, & Turoie.

Errore del Fuchsio.

Loglio scritto da Gal.

Nomi.

Dell'Amilo. Cap. XCII.

LO AMILO è cosi chiamato per farsi egli senza macina. L'eccellentissimo è quello, che si fa di grano di tre mesi in Candia, & in Egitto. Fassi l'Amilo à questo modo. Bagnasi il grano ben netto di tre mesi cinque uolte il dì, & se possibile è, anchora la notte, & come si comincia ad intenerire, se ne scola fuori l'acqua pianamente, accioche insieme con quella non uada fuori la parte vtile già uscita dal grano: & cosi come è ben fatto macero, & tenero, messogli sopra dell'altra acqua, si calca benissimo con i piedi: & ritornatagli di nuouo pur dell'acqua, medesimamente si ricalca: ultimamente se ne cauano con il criuello le sembole, che ui nuotano sopra, & quello che auanza ben purgato dalle sembole si cola prima, & poi si mette à condensare in su le tegole nuoue sotto à caldissimo sole, percioche l'humido di fatto diuenta acetoso. E buono l'amilo alle flusse, che uengono ne gli occhi, & all'vlcere concaue, & pustule di quelli. Ristagna beuuto gli sputi del sangue, lenisce l'asprezze delle fauci, & mettesi oltre à questo co'l latte, & con le viuande. Fassi l'amilo similmente di zea, la quale, si macera un giorno, ò due, & poscia si rimena benissimo con le mani, come si fa con la pasta, quando si vuol fare il pane, & fatto, poscia come è stato detto, si secca sotto à caldissimo sole. Questo quantunque non sia buono nell'vso della medicina, è nondimeno conuencuole in altre cose.

Amido, & sua essam.

L'AMIDO cosi volgarmente chiamato nelle spetiarie à i tempi nostri, è notissimo à tutti. L'eletto, e'l buono è quello (come riferisce Plinio à VII. capitoli del XVII libro) che è leggiero, bianco, liscio, & fresco. Et come che Dioscoride lodasse quello, che si faceua in Candia, & in Egitto; lodò nondimeno piu di questo Plinio quello; che al tempo suo si portaua di Chio: onde vuole egli, che habbia l'Amido hauuta la sua origine. L'Amido si fa di grano (diceua Galeno al primo delle facultà de gli alimenti) & ha uirtù di lenire, & ammorbidire le ruuidezze delle membra: la qual uirtu è commune à tutte quelle sustanze, che sono secche nella loro consistenza, le quali non hanno ne del costrettiuo, ne dell'acuto, ne alcuna altra facultà apparente, come tra le cose humide è l'acqua. E oltre à cio l'Amido nelle facultà sue simile al pane lauato, quantunque manco nutrisca: ne puo l'Amido scaldare, come scalda il pane non lauato. Oltre à ciò per quanto si caua da Plinio à XXV. capitoli del XXII. libro impedisce l'Amido la vista, & nuoce alla golà contra quello, che se ne crede: & ristagna il corpo, & i flussi del sangue: & dassi ne i dolori della uescica alquanto caldo alla quantità di meza oncia con uno uouo, & vna passa tepido dopo al bagno. Chiamano l'Amido i Greci, Ἄμυλον: i Latini, Amylum: gli Arabi, Nixe: i Tedeschi, Amlung: i Francesi, Amydum: gli Spagnuoli Amydon.

Amido scritto da Galeno.

Nomi.

Del Fien Greco. Cap. XCIII.

LA Farina del Fieno Greco mollifica, & risolue. è buona à i flemmoni tanto interiori, quanto esteriori cotta con acqua melata: & composta con aceto, & nitro, & applicata à modo di empiastro sminuisce la milza. Sedendosi nella decottione del fieno greco gioua alle malattie della madrice, & luoghi naturali delle dõne, causate ò per oppilationi, ò per posteme. I mucillagini del fieno greco cotto nell'acqua, mõdificano i capelli, la farfarella, & l'ulcere del capo, che menano. Mettonsi con grasso d'oca ne pessoli per mollificare, & aprire ne i luoghi naturali delle donne. Il fieno greco verde con aceto vale all'vlcere, & alle debolezze de luoghi medesimi feminili. Gioua similmente la decottione del fieno greco alle forze delle pondora, le quali chiamano i medici tenasmi, & similmente à i flussi puzzolenti della disenteria. L'olio del fieno greco insieme co'l mirtino mondifica i capelli, & le cicatrici delle membra genitali.

Fien greco, & sua hist.

E VOLGARISSIMO seme il Fieno greco nelle spetiarie. la cui pianta fa le frondi simili al trifoglio, & al'intorno dentate. Ha i fusti, & i rami sottili, & piu gambe che una. I fiori piccioli, & bianchi & il seme in alcuni cornetti inarcati lunghi, sottili, & appuntati, grosso, & di noioso odore. Ha molte, & sottili radici. Seminasi il mese di Marzo, & di Febraio. La farina del seme incorporata col solfo, & con salnitro, spegne le lentigini, fregataui sopra ò impiastrataui con mele. Guarisce la rogna vlcerata, aggiontoui la quarta parte di seme di nasturtio, & vnta incorporata con aceto. Risolue l'enfiagioni della verga, & de i testicoli cotta nella acqua melata: & impiastratoui sopra con sogna di porco: & gioua parimente alle posteme, che nascono dietro all'orecchie, alla podagra, & à tutti gl'altri dolori di gionture causati da humori freddi: incorporata con uino mondifica i cancheri. Dassi la decottione del fieno Greco vtilmente à bere per la tosse, & all'intrinseche vlceragioni del petto. La medesima applicata alla fronte con pezze di tela bianca prohibisce il flusso de gli occhi. E il Fien greco, secondo Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, caldo nel secondo ordine, & secco nel primo, & imperò impiastrato in su le posteme calde, maggiormente le sde-

Virtù del Fien greco.

Fien greco scritto da Gal.

FIEN GRECO.

Nomi.

gna, & infiamma. Il perche piu si conuiene alle man calde, & piu dure. Chiamano il fien greco i Greci, Τῆλις, & Βούκερας: i Latini, Fœnum græcum: gli Arabi, Olba, Halbe, ouero Hebbet: i Tedeschi, Fenigrec, & Bockshorn: li Spagnoli, Alfornas & alholuas: li Francesi Fenigree, & Senegreue.

Del Lino. Cap. XCIIII.

IL LINO è uolgarmente noto. Il seme del lino ha le virtù medesime, che ha il fieno greco. per cioche anchor egli risolue, & mollifica i flemmoni tanto interiori, quãto esteriori cotto cõ mele, olio, & un poco d'acqua, ouero impastato con mele cotto. Spegne applicato crudo i quosi, & l'altre macole della faccia. Risolue le posteme, che nascono dopo alle orecchie, & similmẽte le durezze, impastato insieme con nitro, & con liscia fatta di cenere di fico. Purga cotto nel uinõ l'vlcere

10

LINO.

re corroſiue, & i faui Composto con la pari quantità di naſturtio, & mele fa cadere l'vnghie corrotte. Tolto con mele in forma di lettouario purga il petto facẽdo ſputare, & leniſce la toſſe. [illegible]otto con mele, & con pepe, & mangiato copioſamente induce gli appetiti di uenere. Fannoſi della ſua decottione criſteri ne i rodimenti delle budella, & della madrice, & per cauar fuora lo ſterco indurito. Non gioua manco alle donne, che ſeggono nella decottion ſua per le infiammagioni de luoghi naturali, che ſi faccia la decottione del fien greco.

Lino, & ſua eſſam

Olio di ſeme di lino: & ſue facultà.

NOTO, *& volgare è il Lino, & parimento il ſuo ſeme, & imperò non accade è recitarne altra hiſtoria. Cauaſi del ſeme olio, il quale è non ſolamente in uſo de medici, ma de i dipintori, de i muratori, de gli ſcultori, de i legnaiuoli, & de fabbri. E ottimo per l'uſo delle lucerne, percioche reſiſte piu lungamente al fuoco: che non fa quello delle oliue. Per medicina gioua allo ſpaſimo, vale à mollificare le durezze de i nerui, & delle giunture: & conferiſce mirabilmente à*

tutte le infirmità del sedere, & à mollificare le durezze de i luoghi naturali delle donne. Lauato con acqua rosa, ouero di neunpharo, conferisce molto alle cotture del fuoco, & à fare cadere l'eschara de i cautheri. Vsano alcuni di darlo per bocca al peso di tre, ò quattro oncie nella doglia del costato, la qual noi chiamiamo pontia: del che ho ueduto io mirabile effetto, & massime dandolo fresco nel principio del male. Oltre à ciò perche (come scriue Plinio al primo capo del XIX. libro) da alcuni si connumera la BAMBAGIA, *chiamata da i Greci xylon, & volgarmente in piu luoghi Cotone, tra le spetie del lino, non essendone (ch'io sappia) fatto memoria alcuna appresso Dioscoride, ne manco appresso Galeno, non ho voluto lasciar di non scriuerne in questo luogo l'historia. La pianta adunque che produce la Bambagia, se bene non è delle grandi, ha nondimeno nõ pochi rami. Le foglie fa ella triangolari, & il frutto barbato come le nocciuole, ma grosso quasi di piena mano, il quale è pieno di bianchissima Bambagia, tra la quale è il seme, & cauasi come il frutto è maturo: & nettasi, pettinasi, & filasi, per l'uso di molte, & molte cose: come parimente s'adopera la bamba-*

Bambagia, & sua hist.

10

BAMBAGIA.

gia

LINO SALVATICO.

gia non filata. E la bambagia di natura calda, & secca. Abbrusciata ristagna il sangue delle ferite, legataui sopra la midolla del seme fresco è vtilissima alla tosse, & à molte altre infirmità del petto. Scalda oppo ciò, mollifica, & aumenta la sperma. Adoperasi utilmente anchora da i chirurgici per mondificare, & nettare l'ulcere, & le ferite. L'olio che si fa del suo seme caccia via le lentigini & tutte le altre infettioni della pelle. Nasce alla foresta vna pianta simile al lino nelle foglie, ne i fusti & ne i fiori, quantunque in questa sieno gialli: & però perche non solamente si rassomiglia al lino, ma perche anchora si puo conciandosi filare, io l'ho chiamato lino saluatico. Cotta l'herba insieme cõ i fiori risolue impiastrata le enfiammagioni, & mitiga l'infiagioni, & mollifica le durezze delle gionture. & risolue i tinconi nelle anguinaglie. E il seme del lino (per quanto piace à Galeno al VII. delle facultà de semplici) quasi caldo nel primo ordine, tenendo il luogo di mezo infra'l secco, & l'humido. Chiamano i Greci il Lino, Λίνον: i Latini, Linum: gli Arabi, Bazarichichen, & Bezerchetan: i Tedeschi, Lein, & Flachs: li Spagnuoli Lino: i Francesi, Lin.

Virtù della bambagia.

Lino saluatico.

Seme di lino scritto da Gal.

Nomi.

De

De i Ceci. Cap. XCV.

I Ceci, che si seminano, son buoni al corpo, prouocano l'orina, ma generano ventosità, fanno buon colore, scacciano il parto, & i mestrui, & generano assai latte. Impiastransi vtilmente cotti con eruo alle infiammagioni de testicoli, & à quelle spetie di formiche, che si rassembrano à i porri. Cotti con orzo, & con mele vagliono contra alla rogna, & all'ulcere del capo, che menano, alle impetigini, & all'vlcere incancarire, & maligne. Ne sono d'vn'altra spetie chiamati arietini. Prouocano amendue l'orina, dando la loro decottione con rosmarino al trabocco di fiele, & a gli hidropici: ma nuocono all'ulcere della vescica, & delle reni. Sono alcuni, che per guarire i porri, & le pendenti formiche, quando la luna è nuoua, le toccano particolarmente cō tan- 10

CECI.

tigrani

CECI SALVATICHI.

ti grani de ceci, quanti ſono i porri, & le formiche: ligatogli poſcia in una pezza di lino ſi gli gittano all'indietro doppo le ſpalle, penſandoſi che coſi facendo ſe ne caggiano i porri, & le formiche. Le foglie de i ceci ſaluatichi ſono ſimili à quelle de i domeſtichi, ma ſono d acuto odore: & come che il ſeme ſia differente dal domeſtico, è nondimeno vtile à tutte quelle coſe, che s'uſa quello.

Ceci, & loro hiſtoria.

Sono i Ceci notiſſimo legume in Italia, & ritrouanſene di bianchi, di neri, & di roſſi. I bianchi chiamano alcuni Colombini: i roſſi Venerei, per prouocare eglino al coito: & i neri Arietini. Creſce la pianta de i ceci alta vno gombito, ò poco piu con foglie lunghette dentate, bianchiccie, peloſe, & piu attaccata a vn picciuolo. Ha il fuſto legnoſo con molti rami, i fiori porporegni, da i quali naſcono i follicoli corti, gonfi con una punta ſottile in cima, ne i quali non ſono piu che due grani di ceci. Ha la radice dura & legnoſa, & da per tutto fibrata, & profonda. Seminanſi

la primauera in grasso terreno, & ricogli onsi la state. Scrisse de Ceci Galeno nel primo libro delle facultà de cibi, con queste parole. I Ceci non generano manco ventosità, che le faue, ma danno però maggior nutrimento. Prouocano al coito: & credesi, che generino anchora sperma. onde sono alcuni che gli danno à mangiare à gli stalloni. Hanno virtù astersiua, & piu potente assai, che non hanno le faue, di modo che ne sono d'una certa spetie, che rompono, & stritolano le pietre, che si generano nelle reni. Questi son neri, & piccioli, & nascono particolarmente in Bithinia, & chiamansi Arietini. Et basta per far ciò, à bener solamente la loro decottione fatta nell'acqua. Mangiano alcuni i Ceci verdi, come le faue. Questo tutto disse Galeno. chiamali Arietini Plinio, per esser eglino nella forma simili alle teste de i montoni.

Ceci scritti da Gal.

Scrisse parimente de i Ceci Aetio cosi dicendo. I Ceci legume ventoso, fanno assai latte, & parimente sperma. La decottione de i neri rompe le pietre delle reni. Enne vn'altra spetie chiamati Orobini, i quali hanno virtù di tirare, di risoluere, d'incidere, & di astergere. Il perche mondificano il fegato, la milza, & le reni: & parimente la rogna, & le impetigini: & risoluono le posteme, che nascono dopo l'orecchie, & le durezze de i testicoli & nell'vlcere maligne sono di non poca efficacia. questo tutto disse Aetio. La farina de i Ceci cotta nell'acqua destillata d'endiuia, risolue impiastrata i tumori del fegato, & gioua à i morsi de i serpenti velenosi cotta nella decottione dell'Hiperico. I ceci bianchi macerati nell'acqua, pesti, & applicati sanano le gengiue putrefatte. Fassi de i Ceci rossi con altre cose vna beuanda molto utile per gli ardori della orina in questo modo. Pigliasi di Ceci rossi vna libra & meza, & mettonsi in macera per un giorno in dieci libre d'acqua, & cuocõsi dipoi fin chè cali la terza parte. colasi dipoi la decottione, & metteuisi dentro una oncia di regolitia, & di malua con le radici, et radici di gramigna, & di Malauischio, et di cuscuta, & foglie d'Agrimonia di ciascuna uno manipolo. Aggiongesi appresso dieci sebesteni, & altrettãte giuggiole, & due oncie di seme mondo di melone. & di bacche d'Alcachengi, di solatro, & de litospermo di ciascuno quattro dramme. ultimamente vi si mettono tre dramme di noccioli di Dattoli pesti, & fannosi bollire, fin che cali la terza parte, & dassene ogni mattina quattro oncie. Ne accade à dir qui altro de i saluatichi, essendo volgarmente conosciuti, & hauendo delle facultà loro assai detto Dioscoride, & Galeno. Se non che Plinio dice, che mangiati copiosamente soluono il corpo, ma generano ventosità, & dolori nelle budella. Chiamano i Greci, i Ceci, [illegible]: i Latini, Cicer: gli Arabi, Chemps, Hamos, & Albamos: li Tedeschi, Kichern, Kichererbs, Ziser erbs: li Spagnoli, Grauanços: i Francesi, Cices.

Ceci scritti da Aetio.

Virtù de i Ceci.

Nomi.

Delle Faue. Cap. XCVI.

LE FAVE gonfiano, & fanno ventosità, digerisconsi malageuolmente, fanno sognare cose paurose, & terribili, giouano alla tosse. & fanno il corpo carnoso, sono mediocri ne temperamenti loro infra'l caldo, e'l freddo. Cotte le faue con acqua, & con aceto, & mangiate insieme co'l guscio ristagnano la disenteria, & i flussi dello stomaco. Vsate le faue ne i cibi sono utili a i uomiti. Gonfiano manco il corpo, quando si gitta uia la prima loro decottione. Le uerdi nuocono piu allo stomaco, & sono piu uentose. La farina loro da per se, & mescolata con polenta mitiga l'infiammagioni, che soprauengono nelle ferite: riduce le cicatrici al colore naturale: gioua al latte, che s'apprende nelle poppe, & spegne le infiammagioni di quelle: & estingue il latte. Impastata cõ farina di fien greco, & mele risolue le posteme, che vengono dopo all'orecchie, i fornoncoli, & similmente i liuidi della carne. Meschiata con chiara d'vouo, rose, & incenso riduce gli occhi dislogati, l'vue, & l'enfiagioni di quelli. Macerata con uino medica alle suffusioni, & percosse pur de gli occhi: & per ristagnare i flussi loro si mettono le faue masticate senza guscio utilmente in su la fronte. Queste medesime cotte nel uino sanano l'infiammagioni de testicoli, & messe in su'l pettinecchio de fanciulli non ui lasciano per lungo tempo nascer i peli: guariscono le vitiligini. I gusci delle faue applicati in forma di linimento, doue sieno stati cauati fuori i peli, ue gli fanno rinascere piu sottili. Questi medesimi mescolatoui con polenta, alume scissile, & olio uecchio, & fattone poscia impiastro sopra alle scrofole le risoluono. Tingonsi con la decottione delle faue anchora le lane. Ristagna meza una faua senza scorza il sangue, che esce da i morsi delle magnatte, legataui suso.

NOTISSIME sono le Faue à ciascuno: nondimeno seguitando il nostro ordine, dico, che le Faue producono il gambo quadrato, non dritto, ma storto, & articulato, voto di dentro non senza concauità, oue nascono i fiori, i quali escono piu insieme attaccati l'vno sopra l'altro da vn solo picciuolo da una banda sola, & sono di diuersi colori, pelosetti, & crestati. Nascono i rami da i fusti dispari, da i quali nascono le foglie grasse quattro per banda. Nascono parimente dalle summità de i rami alcuni semplici viticci, ma cosi sottili, che facilmente si perdono. Fanno le Faue i primi baccelli nella piu bassa parte del pedone, & sono maggiori, piu grossi, & piu carnosi di tutti gli altri legumi, con una punta in cima à modo di spina, ne i quali sono dentro le Faue grosse, & piccole, secondo le spetie loro. Imperoche se ne ritrouano di grandi, di piccole, di ritondette, & di stiacciate: delle quali alcune sono bianchiccie, alcune rossiccie, & alcune nerigne. Ha una sola radice con alcune fibre capillari all'intorno. Godonsi le Faue della pioggia, mentre che fioriscono, ma nel disfiorire piu presto le nuoce. Seminano alcuni le Faue solamente per ingrassare i campi, imperò che come le piante sono cresciute ben morbide, & che già cominciano a fiorire, gli agricoltori le voltano con l'aratro, & le sepeliscono in terra, & cosi infracidandosi ingrassano il terreno. la cenere fatta de i gamboni secchi delle faue incorporata con sogna di porco, gioua impiastrata alle sciatiche, & à gli antichi dolori de i nerui. Et secondo che commemora Galeno al VII. delle facultà de semplici, sono le Faue poco lontane dal tempera-

Faue & loro historia.

Faue & loro facultà scritte da Gal.

mento

FAVE.

mento nel diseccare, & nell'infrigidire. La polpa loro ha un poco di virtà astersiua, come hanno i gusci alquanto del costrettiuo. Et imperò le dettero già alcuni medici cotte insieme con oxicrato, alla disenteria, à i flussi stomachali, & parimente à i uomiti, che chiamano i Greci ἐμετοὺς. Ma come cibo, son le Faue malageuoli da digerire. quantunque sieno altrimenti atte à mondificare il petto, & il polmone per via dello sputo. Ma applicate di fuori diseccano ueramente senza molestia alcuna. Et habbiamole asate noi nelle podagre cotte prima nell'acqua, & poi accompagnate con grascia di porco. Et asata parimente habbiamo la sua farina nelle percosse, & nelle ferite de nerui, incorporata con aceto melato. & insieme con polenta nelle infiammagioni causate da percossioni. E' oltre à cio cotal farina ottima per fare impiastri per l'infiammagioni delle mammelle, & de i testicoli. Imperoche quando queste parti sono infiammate, amano molto i rimedij refrigeratiui, & spetialmente le mammelle, quando ciò gli interuiene per il latte, che ui s'apprende dentro. Risolue oltre à cio cotal impiastro anchora il latte: come prohibisce che in lungo tempo non nascano peli sopra al pettinecchio de fanciulli, quando vi s'applica sopra. Et al primo de li alimenti cosi diceua. Quantunque si cuocano

le Faue lungamente, & si preparino in qual si voglia modo; non però si risolue in loro la ventosità, che posseggono, come si risolue nella ptisana: percioche questa lascia per la cottura ogni facultà ventosa. Oltre à ciò hanno le Faue la sustanza laro non densa, ne graue, ma fongosa, & leggiera: in cui è però alquanto di virtù astersiua, come nella ptisana. Et però manifestamente si uede, che la farina delle faue mondifica le sordidezze della pelle. Il che sapendo molto bene gli huomini, & le donne, che attendono all'arte di polire, & nettare i corpi, l'adoperano ogni giorno ne i bagni per l'effetto medesimo, che alcuni altri adoperano il nitro, la spuma del nitro, & ciascuna altra cosa astersiua. Compongonla oltre à ciò à modo di linimento, & applicanla poscia alla faccia, come fanno alcuni con la ptisana: & cosi ne leuano le lentigini, & le macole causate dal sole, & altre picciole eminenze. Essendo adunque le Faue di cosi fatta facultà, non sono però tarde da passare in nutrimento, come sono le cose uiscose, & grosse, in cui non si ritroua virtù alcuna astersiua, come sono l'halica, il trago, la similagine, & l'amilo. Piu oltre è da sapere, che non essendo prima la minestra, che si fa di Faue infrante, di ventosità, molto piu gonfia il cibo delle intere. & quantunque le fritte lascino la ventosità sua; nondimeno diuen-

I

FAVA SALVATICA.

tano

tano però elle malageuoli da digerire. Discendono con tardità dallo stomaco, & generano grosso nutrimento in tutto'l corpo. Quelle che si mangiano fresce & immature, seguitando la ragione commune di tutti gli altri frutti, che si mangiano immaturi, generano molto humido nutrimento, & conseguentemente maggior copia di superfluità, non solamente nelle uie delle membra nutritiue, & interiori; ma uniuersalmente in tutto'l corpo: & però nutriscono elle assai meno, & più presto passano. Sono alcuni, che non solamente mangiano le faue crude, ma le cuocono insieme con carne di porco, come si cuocono gli erbaggi de gli horti & altri in uilla le cuocono con quella di capra, & di pecora. Et perche sono alcuni, che sentono la uentosità, che elle generano, vi mettono nel cuocerle le cipolle, & massimamente quando ne fanno polmento. Sono oltre à ciò alcuni altri, che senza cuocerui cipolle, le mangiano poscia crude con il polmento. Il perche è da sapere, che si correggono tutti i cibi uentosi con quelle cose, la cui facultà è di scaldare; & di diseccare. Ritrouasi anchor una pianta, di cui è qui la figura, la quale (per mio giuditio) si può chiamare Faua saluatica, per hauer ella con la

Faua saluatica & sua historia.

ARACO NEGRO.

PP iii domes-

domestica non poca similitudine. Nasce questa (per quanto ne hanno detto alcuni) in Puglia quasi da per tutto ne i campi, & se ne ua serpendo per terra con i fusti quadrati, i quali si vanno intricando l'un l'altro. Ha le foglie simili alla faua, & i fiori, che nel porporeo biancheggiano, onde nascono poi i bacelli piatti, minori di quelli delle faue, ne i quali è vn seme tondo del medesimo sapore delle faue. Sono alcuni, che vogliono che questa pianta sia l'Araco domestico, di cui fece memoria Galeno nel 1. lib. delle facultà de gli alimenti: Nel che forse non s'ingannano, ne uoglio io cõtradire loro, se bene ho io chiamato questa pianta faua saluatica, per la similitudine, che ha con la domestica, & massimamente essendo un'altra pianta, di cui parimente habbiamo qui posto la figura, la quale mi pare, che riferisca con tutte le sue note l'Araco scritto da Galeno nel secondo luogo. Io adũque lasciarò campo alli studiosi, & diligenti semplicisti di dirne anchora il parere loro, & la loro opinione, laquale facilmente potranno cauare da Galeno, il quale ne scrisse con queste parole. Ritrouiamo appresso Aristophane ne gli suoi Helcadi scritta l'vltima sillaba da gli Arachi per c non aspirato, doue cosi dice. L'Araco, la Ptisana, l'Halica, la Zea, il Gioglio, & la Similagine. Questo seme è simile alla Cicerchia, & però si credettero alcuni, che non fusse differente di specie da questa, imperò che & l'uso, & le facultà sue sono simili à quelle della Cicerchia, eccetto, che li Araci sono piu duri, & piu malageuoli da cuocersi, il che è anchor causa, che le cicerchie si digeriscano malageuolmente. Ma appresso di noi u'è vna spetie di saluatico tondo, & duro minore dell'orobo, il qual nasce tra le biade, il quale chiamano Aracho, & scriuono l'ultima sillaba per ch. Questo lo cauano fuore delle biade, come fanno ancho la securidaca, & lo gettano via. Questo tutto de gl'Araci scrisse Galeno. Scrissene anchora Teophrasto al libro & capitolo ottauo dell'historie delle piante cosi dicendo. Vedesi che l'Auena nasce piu nell'orzo, & l'Aracho piu fra le Lenticchie, ruuido, & duro, il che ageuolmente si uede nell'Aracho qui dipinto da noi. Ma perche non ueggio nell'altro nota ueruna con cui si possa assomigliare alla cicerchia, non l'ho voluto chiamare altrimenti, che faua saluatica. Chiamano la faua i Greci, Κύαμος: i Latini, Faba: gli Arabi Hachille, & Haballe, ouero Bachale: li Tedeschi Bonen: i Francesi, Fabne.

Araco. | Nomi.

Della Faua d'Egitto. Cap. XCVII.

LA FAVA d'Egitto, la qual chiamano alcuni Pontica, nasce abondantemente in Egitto, come che ella si ritroui anchora ne i laghi d'Asia, & di Cilicia Produce questa le sue foglie grãdi, come cappelli: il fusto d'un gombito, grosso un dito; il fiore di colore rosado, il doppio maggiore di quello de i papaueri. il quale lascia nel disfiorire i follicoli simili à un nido di uespe: ne i pertugi del quale sono le faue, le quali tutte alquanto si ueggono apparir fuori sopra al coperchio in modo di bolle. Chiamasi la faua d'Egitto Cibotio, cioè cassetta, per seminarsi ella mettendosi prima in una zolla di terra bagnata, & gittandosi poscia nell'acqua. Ha la faua d'Egitto la radice sua piu grossa di quella delle canne, la qual si chiama Colocasia, & mangiasi ne i cibi cruda, & cotta. Mangiasi la faua anch'essa uerde. quando è secca, diuenta nera, & è maggiore delle faue communi. E' costrettiua, buona allo stomaco, & perciò s'impiastra utilmente la sua farina in vece di polenta alla disenteria, & à flussi stomacali, nel che si da à mangiare anchora in polte, quantunque à tali difetti assai piu gioui beuendosi tre ciathi della decottione de i gusci. Quella parte verde, che si ritroua in mezo alla faua, amara al gusto, gioua à i dolori d'orecchie, se prima trita, & poi cotta con olio rosado ui si distilla dentro.

Faua d'Egitto, & sua historia.

CHIAMASI la Faua d'Egitto Colocasia: perciochè cosi particolarmente si chiama la radice sua. Questa la prima volta uiddi io in Trento nell'anno 1538. mostratami da uno Odoardo Polaccho, il quale portaua seco anchora altre rare piante d'Egitto, & di Soria. Però credo, che sieno in errore coloro, che si credono, che quella pianta portata d'Egitto simile all'Aro, quantunque piu grande, sia la Faua d'Egitto. Imperò che questa non produce ne fusto, ne fiori, ne faue, ne radici grosse, come quelle delle canne, ne spinose, come scriue Theophrasto, ma è bene da farsi beffe dell'opinione dell'Anguillari, il quale con non poca contesa vuole, che l'Aro d'Egitto sia la legitima Colocasia: imperò che crede egli, che non per altra cagione, questa pianta sia sempre senza fusto, se non perche gl'habitatori di quella Regione, oue nasce, cauano ogni anno le radici per mangiarsele, & cosi impediscono, che non possa peruenire alla sua maturità. Ma à quanto friuolo argumento s'attacchi l'Anguillari, lo manifesta la istessa pianta, auuenga che la medesima trasportata in Italia, & statavi viua piu, & piu anni, mai ui fece ella ne fusto, ne fiori, ne frutti. Ma chi sarà colui cosi ignorante, che crederà, che con tanta diligentia si cauino ogn'anno in quel paese le piante di questo Aro, che non ne rimanga qualch'una in qualche luogo? Questo veramente è vna sciocheria, ne è cosa da credere, & però io m'accordo à dire con molti altri, che questa pianta non sia altro, che una spetie di Aro, uedendosi che cosi nelle foglie, come nella radice non poco gli si rassomiglia, come si uede dalla qui espressa figura portata da Costantinopoli, & donatami dal nobilissimo Signor Angerio de Busbeck Fiamengo, & già Ambasciatore dell'Imperatore Ferdinando al gran Turco. Di questa scriuendo Theophrasto à X. cap. del IIII. libro, cosi diceua. La Faua d'Egitto nasce nelle paludi, & ne gli stagni. Il suo piu lungo fusto, ilquale è simile ad una canna tenera, senza nodi, è alto quattro gombiti, come che non sia però piu grosso d'vn dito. Ha questo di dentro per tutto certe fissure à modo di gigli: & nella cima vn capo simile ad un uespaio: ne i pertugi del quale (imperoche ogni pertugio ha la sua) sono collocate le faue, le quali sono al piu trenta per capo, alquanto di fuori apparenti. Il fiore è rosso simile di colore alle rose, & altrettanto maggiore di quello de i papaueri. Le frondi larghe nuotano sopra all'acqua: & la radice, laquale è grossissima, è assai maggiore di quella della canna, di dentro fessa, come è anchora il fusto. Vsanla ne i cibi cruda, & cotta gli huomini di quei paesi, che habitano alle paludi. Nasce per se stessa abondantemente: & seminasi anchora nel fango rauolta nella paglia,

FAVA D'EGITTO.

glia, accioche il fango lo ricuopra, & non s'infracidisca: & cosi fanno i faueti loro. Imperoche come una volta sola s'appiglia, dura poi in perpetuo. La radice è dura, non troppo meno di quella delle canne, ma è spinosa: & però la fuggono i coccodrili, accioche non gli gusti gli occhi. Nasce anchora in Soria, & in Cilicia. Questo tutto disse Theophrasto. Hauere la faua d'Egitto grandissime foglie scriue Plinio al XV. capo del XXI. libro, con queste parole. Nobilissima è in Egitto la Colocasia, laquale chiamano alcuni Ciamo: Questa si ricoglie del Nilo. Il suo fusto mangiato cotto è arenoso, ma il torso, che nasce tra le foglie, è molto bello al guardare. le foglie sono larghissime, simili à quelle della personata, che nasce ne i nostri fiumi: di modo che godono quelle genti delle doti del lor Nilo, imperoche di quelle foglie ritorte & commesse insieme fanno diuerse sorti di vasi da bere, i quali gli sono gratissimi. Seminasi hormai anchora in Italia. Tutte queste sono parole di Plinio. Le Faue d'Egitto (come disse Galeno al primo delle facultà

Faue d'Egitto scritte da Plinio.

ARO D'EGITTO.

de gli alimenti) come sono maggiori delle nostre communi ; cosi sono piu, & maggiormente humide di quelle, & generano ne i corpi piu superfluità. Nomi. *Chiamano i Greci la Faua d'Egitto* Κύαμος αἰγύπτιος: *i Latini, Faba Aegyptia: & gli Spagnoli, Iubane.*

Delle Lenticchie. Cap. XCVIII.

LE LENTICCHIE vsate frequentemente nei cibi ingrossano la uista, sono malageuoli da digerire, nuocono allo stomaco, & gonfianlo insiememente con le budella. Mangiate con il guscio ristagnano il corpo. Le buone son quelle, che si cuocono bene, & quelle, che stando in mollo nell'acqua non ui lasciano punto di nero. Hanno le lenticchie uirtù costrettiua. Il perche 10 ristagnano elle il corpo, se prima scorticate si cuocono benissimo, gittãdosi però uia la prima loro de-

LENTICHIE

decottione: percioche ella solue ageuolmente il corpo. Fanno sognar le lenticchie cose tremende, & paurose: & sono nociue al capo, à i nerui, & al polmone. Corroborasi la uirtù loro, la quale hanno per i flussi del corpo, meschiandole con aceto, & indiuia, o portulaca, ò bietole nere, ò bacche di mirto, ò gusci di melagrano, ò rose secche, ò nespole, ò sorbe, ò pere Thebaice, ò mele cotogne, ò cicorea, ò piantagine, ò galle intere (imperoche queste, dapoi che son cotte, si gittano uia) ò con somachi, li quali si debbono cuocere diligentemente nell'acero, altrimenti conturbano il corpo. Mangiasi vtilmente trenta granella di lenticchie scorticate nelle souersioni dello stomaco. Le lenticchie cotte, & applicate à modo d'impiastro con polenta, mitigano i dolori delle podagre: & con mele saldano l'vlcere concaue, rompono l'eschara, & mondificano l'vlcere. Cotte le lenticchie nell'acero risoluono le durezze, & le scrofole. Meschiate con meliloto, 10 mele cotogne, & olio rosado sanano l'infiammagioni de li occhi, & del sedere. Il medesimo fan-

no nelle maggiori infiammagioni,& ne l'vlcere concaue pur del sedere,cotte con gusci de melagrani,& rose secche,aggiuntoui mele. Vagliono alle cancrene,che mangiano la carne,insieme cõ acqua marina. Giouano similmente alle pustule, all'ulcere che caminano, al fuoco sacro,& alle bugance applicateui suso nel modo predetto. Cotte le lenticchie nell'acqua marina,& impiastrate in su le poppe non ui lasciano apprender dentro il latte,& rimediano all'insopportabile abondanza di quello.

Lenticchie, & loro historia.

NOTISSIMO legume sono le lenticchie in Italia:produce le foglie minori della Veccia,& il fiore non molto dissimile, onde nascono le silique picciole compresse,& larghette, nelle quali sono dentro tre, ouero quattro lenticchie,tonde, picciole, & piatte, & ricoperte da sottilissimo guscio. Enne di due spetie, l'una delle quali fa le lenticchie bianche,& ne i cibi molto piu grate. L'altra fa le bertine,alquanto piu grandette. Questa fa i fiori, che nel bianco porporeggiano, & l'altra semplicemente bianchi. E nimica della lente l'herba chiamata Aparine, imperoche intricandosi attorno l'ammazza. Le lenticchie imbrattate di sterco uaccino auanti, che si seminino, uengono bellissime,& piu presto si maturano per quanto ne scriuono i diligenti agricoltori. Le lenticchie cotte, peste, & passate per la stamegna giouano applicate all'vlcere della uerga, de i testicoli,& della bocca. Sono alcuni che scriuono hauere esperimentato,che la decottione delle lenticchie caccia fuore i uermini del corpo de i fanciulli, & quantunque assai à pieno n'habbia scritto qui Dioscoride; è nondimeno da sapere (secondo che scriue Galeno all'VIII. delle facultà de semplici) ch'elle tengono ne i temperamenti loro il luogo di mezo infra'l frigido, e'l calido, & sono diseccatiue nel secondo ordine. Oltre à questo è da notare, che Dioscoride dice, che le lenticchie scorticate da i gusci loro, & gittandosi uia la prima loro decottione sono costrettiue. Al che non consente Galeno, dicendo egli al primo delle facultà de gli alimenti. La scorza delle lenticchie è molto costrettiua,come che poco sia costrettiua la sustanza di dentro, la quale genera grosso nutrimento, & parimente terrestre. Il brodo primo, che si fa delle lenticchie,è solutiuo:& però quando si fa d'acqua,& di sale, beuuto con salamuoia, & olio solue il corpo. Ma quello, che si fa nel modo medesimo delle lenticchie due uolte cotte,opera tutto'l contrario. Imperoche ristagna tutti i flussi del corpo,fortifica la bocca dello stomaco,l'interiora,& tutto'l resto del uentre. Il perche si da egli commodamente per cibo ne i flussi stomachali,& disenterici. Oltre à ciò le lenticchie infrante,& scorticate,cosi come perdono la forza loro costrettiua; perdono parimente tutte l'operationi, che ne seguitano, & cosi diuentano piu nutritiue delle intere, come che elle generino grosso,& cattiuo nutrimento, tardi si digeriscono, & non ristagnano il corpo,come fanno quelle,che si cuocono con la scorza. Et però diuentano meritamente cancherosi,& leprosi coloro, che senza rispetto alcuno le frequentano ne i cibi:percioche quei cibi,che di natura sono frigidi,& secchi, si conuertono ageuolmente in humori malinconici. Perciò adunque vtilmente si danno le lenticchie à coloro, che sono preparati all'hidropisia;imperoche tanto giouano à questi tali,quanto nuocono à i sordidi,& à gli adusti. Per questa medesima ragione offuscano la sottigliezza del uedere, cio è per esser elle molto diseccatiue:& però fanno il contrario in coloro, che per contraria causa,cio è per superflua humidità malamente ueggono. Sono ueramente molto appropriate ne i cibi per ristagnare i flussi delle donne:percioche ingrossano il sangue, ma ben si conuengono molto ne gli scorsi grandi de i mestrui. Pessime ueramente ne i cibi sono le lenticchie,che i cuochi de i ricchi condiscono con sapa:imperoche nõ bisogna meschiare con esse cose, che ingrossino, ma cose liquide,& quelle massimamente,che sono incisiue. Quelle adunque, che si condiscono con sapa, fanno oppilationi nel fegato, & augmentano l'infiammagioni in esso,& parimente nella milza, se non si corregge la malitia loro con mele. Oltre à ciò è cosa chiara, che cotal cibo stagna,& augmenta le durezze delle predette interiora. Mangiate le lenticchie cotte con la carne di porco salata augmentano ne i corpi i grossi humori:percioche anchor essa genera sangue malinconico,& nero:& però non fa in modo alcuno al proposito,che usino le lenticchie coloro,ne i cui corpi si ritrouano humori molto grossi, & del tutto cattiui. Questo tutto delle lenticchie disse Galeno. Dal che si puo ageuolmente concludere,che le lenticchie non sono da frequentarsi ne i cibi, se non da coloro, à cui per qualche mala dispositione se gli conuengono.

Nomi.

Chiamano i Greci le Lenticchie φακὸς, i Latini, Lens: gli Arabi Hades: li Tedeschi, Linsen: gli Spagnoli, Lentejas, i Francesi Lentile.

De i Fagiuoli. Cap. XCIX.

I FAGIVOLI gonfiano, & generano uentosità nel corpo, digerisconsi malageuolmente: & mangiandosi cotti, quando son verdi, mollificano il corpo. Vagliono oltre à questo i fagiuoli per ristagnare i uomiti.

Fagiuoli, & loro hist.

SONO i Fagiuoli à tutta Italia volgari, oue copiosi si seminano ne i campi, & ne gli horti. Et se ne ritrouano di piu sorti, cio è di bianchi, di rossi, di gialli, & di pentecchiati di diuersi colori, i quali penso, che non fussero incogniti à gli antichi come che voglino alcuni, che nuouamente sieno stati portati in Italia. Seminansi i bianchi, li quali sono di granello piu picciolo di tutti gli altri, ne i campi, come gli altri legumi. Ma i rossi, i gialli, & quelli di diuersi colori s'usano di seminare ne gli horti, & in altri luoghi, oue si uoglia far ombra per la state. imperoche oltre al rendere eglino il frutto, ricuoprono auolgendosi, & salendo in alto, pergole, loggie, capanne, & fenestre, parando i raggi del sole, come fanno le viti, i lupoli, le uitalbe, la matriselua, & l'altre spetie di piante, che volentieri s'auolgono, & s'auiluppano à gli alberi, & alle siepi. Il perche non penso, che s'allontanasse dal uero chi dicesse, che questa spetie di Fagiuoli fusse lo Smilace de gli horti, scritto in questo medesimo libro da Dioscoride, tanta corrispondenza manifestamente vi si vede, come si dirà piu auanti. Et pero direi io, che manifestamente erri Marcello Vergilio Fiorentino auido troppo di correggere Hermolao, dicendo non esser possibile, che un legume possa tanto alto

Errore del Marcello.

crescere,

FAGIVOLI.

crescere, ch'inuestisca con le frondi le capanne, & ricuopra le pergole: imperoche ripugna veramente à questa sua
opinione non solamente quel che per autorità di Dioscoride è contra di lui; ma anchora quello, che se ne vede ogni
giorno ne gli horti di tutta Italia, doue s'auolgono ad altissimi pali, & ricuoprono pergole, & capanne. Oltre à ciò
non credo, che di gran lunga fallasse chi dicesse, che lo Smilace de gli horti, il quale non è altro, che questi Faginoli,
fusse i Dolichi scritti da Theophrasto al III. cap. dell'VIII. libro dell'historia delle piante, & da Galeno al primo delle
facultà de gli alimenti, & similmente al primo di Paolo Egineta. imperoche, come piu ampiamente diremo (conce-
dendocelo Iddio) al capitolo dello Smilace de gli horti, non sono i Dolichi quel legume, che in Lombardia si chiama
Roniglione, & in su'l Trentino Arabeia, simile à i Piselli, come vuole il Manardo da Ferrara: imperoche dell'Ara- Errore del Manardo.
beia scrisse Galeno, & parimente Paolo sotto il nome dell'Ocro, come manifestamente si vede al luogo predetto. &
10 in questo luogo scrisse Dioscoride solamente de i Faginoli bianchi, per esser eglino i piu vsitati, & non dell'Arabeia,
come vuole il Manardo: & nel capitolo dello Smilace di quelli, che sono di diuersi colori. I bianchi adunque, & i piu

volgari

Virtù, & nocumento de i Fagiuoli.

volgari, i quali si seminano communemente ne i campi, stanno per si medesimi, ne hanno bisogno de pali, & sene vanno slargando per terra i rami, & le foglie, le quali sono maggiori, che quelle dell'hedera, piu molli, & nervose, nascendo tre per picciuolo. Fanno i fiori bianchi, minori di quelli de i Piselli, da i quali nascono i cornetti lunghi una spanna, tondi, & acuti in cima, & nel principio sono verdi, & bianchi, quando sono maturi, dentro da questi è il seme, che noi chiamiamo Fagiuoli, come rognoni d'animali tutti bianchi, eccetto che nel bellico il qual è nero. Scaldano i Fagiuoli & humettano nel primo grado. Mangiatine i cibi gonfiano, & affannano lo stomacho, ma generano il seme virile, & sollecitano al coito, & massimamente mangiati con pepe lungo, zucchero, & galanga. Sono in ciò piu efficaci cotti nel latte vaccino, fino che si rompino. Non fanno tanto affanno allo stomaco, quando si mangiano con senape, ò con carui. Fanno oltre à cio sognare cose terribili, come fanno anchora le lenticchie. I cornetti teneri si lessano, & acconcianfi insalata, & mangiansi saporitamente col pepe, ne manco sono eglino dilettevoli lessi prima, & poi involiti nella farina, & fritti nell'olio, overo nel butiro, & acconci con pepe, & con agresto. I Fagiuoli secchi masticati con i denti 10

PISELLI MAGGIORI.

hanno

PISELI MINORI.

hanno proprietà di guarire i morſi de i caualli, & leuarne i dolori. Hanno imparato le donne à fare anchora de i Faginoli i belletti, & i liſci, & per fare ciò pigliano una libra di Faginoli, & altrettanta midolla di pane bianco, & aggiungonui una zuccha lunga, freſca, & tenero tagliata minuta, & mettono il tutto in macera per vna notte nel latte di capra, & dipoi v'aggiungono cinque oncie di ſeme di melone, tre di mandorle di noccioli di perſichi mondate, & meza libra di pinocchi mondi, peſtando prima da per ſe nel mortaio tutte queſte coſe, & vltimamente ui mettono vn piccione giouane, & domeſtico ſtracciato in pezzi con le penne, toltone uia ſolamente le budella, & meſſe poi tutte queſte coſe in una boccia di vetro, ne diſtillano l'acqua per bagno, & ſe la ſerbano diligentemente, lauandoſene la faccia. Imperò che la fa ſplendente, & liſcia. Ma hauendomi i Faginoli ridutto à memoria i Piſelli, & uedendo, che di loro non ſcriue Dioſcoride, non m'è parſo di tralaſciare di dirne qui qualche coſa. Hor dico adunque, che i Piſelli fanno i fuſti vacui con molti rami, & molte foglie lunghette, & carnoſette, & nelle cime de i ramoſcelli molti viticci. I baccelli ſanno lunghi tre dita, ò poco maggiori, più preſto tondi, che piatti, ne i quali ſono dentro i Piſelli ritondi, & bianchi della

Piſelli, & loro hiſtoria

groſſezza

grossezza de i ceci colombini. Fanno i fiori simili alle farfalle, & in alcuni sono bianchi, & in altri porporei. Hanno debili radici. seminansi la primauera, & ricolgonsi la state. Sonoue di due spetie, maggiori cioè, & minori. i maggiori meglio fruttificano quando gl'agricoltori gli piantano appresso i rami de gl'alberi, imperoche attaccandouisi attorno non si guastano, come quelli, che stanno in terra. I minori couano in terra, & sono in tutte le loro parti piu sottili, & sono i loro piselli manco grati ne i cibi. Sono di due spetie una che fa il seme bianco, & l'altra bertino, & questi chiamano i Villani del Trentino Arabeia, & altri in altri luoghi Rouiglione. Diseccano i Piselli alquanto manco delle Faue. Scriuono alcuni con poco giuditio, che il brodo de i Piselli beuto purga le donne di parto, & fa loro crescere il latte, & che il medesimo beuto piu giorni sana il trabocco del fiele, & gioua à gl'hidropici, ma s'ingannano di grosso, imperoche per modo neruno possono egliuo far questo, per essere di natura frigidi & secchi. Di questo errore (per quanto io me ne veggia) il principale authore è stato il Trago, imperoche credendosi egli per fermo, che i Piselli sienó i Ceci arietini, cioè rossi, nelli quali è la virtù aperitiua, diede à i Piselli la istessa virtù. Et però auuertischino gli Alemani, che i Ceci arietini non sono differenti da gl'altri, se non nel colore, ma bene sono piu aperitiui de i bianchi. Onde debbono diligentemente auuertire à questo errore le donne Tedesche, le quali danno alle donne di parto il brodo de i Piselli, & à coloro che si purgano per lauatiuo dello stomacho, imperò che ne i Piselli non è virtù neruna astersiua, come testifica Galeno nel primo libro delle facultà de i cibi con queste parole. I Piselli, in tutta la loro sustanza hanno vna certa similitudine con le Faue, & mangiansi nel medesimo modo, ma sono differenti in questo, che i Piselli non sono cosi uentosi, & non hanno facultà veruna astersiua, & però non escono fuor del corpo mangiati cosi facilmente, come fanno le Faue. Chiamano i Fagiuoli i Greci, ὦχροι: i Latini, Phaseoli.

Virtù de i Piselli. — Errore del Trago. — Nomi

Dell'Eruo. Cap. C.

L'Oervo è noto à ciascuno. E' vna picciola pianta, & sottile, con strette frondi, & produce il seme ne i baccelli: di cui si fa farina, che chiamano Eruina, usata nelle medicine. L'eruo mangiato aggraua la testa, conturba lo stomaco, & fa orinare il sangue: cotto ingrassa i buoi. Fassi la farina dell'eruo in questo modo. Eleggonsi i piu grossi, & i piu bianchi grani, & messagli sopra dell'acqua si mescolano, & lascianſi ben abbombare, & inhumidire: friggonsi poscia, fino che si gli rompe il guscio: & fatti ben secchi si macinano, & cosi scieltane la farina per sisso settaccio si ripone. Questa mollifica il corpo, prouoca l'orina, & fa buon colore, come che copiosamente mangiata, ò beuuta, faccia flusso di sangue per il corpo, & per la uescica con dolori delle budella. Purga insieme con mele l'vlcere: spegne le letigini, & mondifica l'infettioni della pelle della faccia, & le macole di tutto il corpo. Ferma l'vlcere, che serpendo caminano, raffrena le durezze, & le cancrene: & risolue le durezze delle poppe: rompe i carboncelli, & sana i faui, & l'vlcere che chiamano i Greci theriomata. La farina dell'eruo macerata cō uino, & applicata medica à i morsi de gli huomini, de i cani, & delle uipere: & con aceto mitiga l'angoscie dell'orina, i dolori di corpo, & i premiti delle pondera, li quali chiamano i Greci tenasmi. Fritta alla quantità d'vna noce, & mangiata con mele si conuiene à i thisici, che non sentono il vigore del cibo. Gioua la decottione sua alle bugance, & al prurito di tutto il corpo facendone fomento.

Eruo, & sua historia.

L'Eruo si chiama volgarmente nelle spetiarie Orobo, & cosi lo chiamano anchora i Greci. E' la pianta che lo produce piena di foglie & nassene ne i campi per terra con molti rami, & sottili, intrigati insieme con foglie piccoline, lunghette, & minori di quelle delle lenticchie. le quali nascono in quantità di quà, & di là da vn solo picciuolo, ouero ramoscello nella cima del quale ne rimane fuore dell'ordine una sola. Fa piccioli fiori, che tendono al porporeo, & qualche volta li fa anchora bianchi. Sono i suoi baccelli quasi come quelli de i piselli minori, ma assai piu corti, & piu sottili, ne i quali è dētro un seme tōdo, poco maggiore della uecci; & molto minore de i piselli. i baccelli fra granello, & granello sono cosi serrati come se fussero stretti con un filo. Enne di bianco & di rosso, quantunque Galeno ne faccia una spetie di pallido, mezano fra le due sudette spetie. Non è troppo tempo, che il uero s'è cominciato à conoscere in Italia, doue hora per tutto quasi si semina. Honne veduto una spetie portato di Candia, assai simile al nostro, ma con piu minuto seme, & con i baccelli piu sottili. Ma non sapendo forse questo il Brasauola si eredette, che l'Eruo fusse il Rouiglione, chiamato da Galeno, da Theophrasto, & da Paolo, Ocro, ingannato forse dalla similitudine del nome. Nel che ritrouo hauere errato parimēte il Fuchsio, per hauersi egli creduto (come si vede nel suo grāde herbario) che l'orobo nō fusse altro che cicerchia. come che altro non sia la cicerchia appresso Galeno, secōdo i periti semplicisti de tēpi nostri, che quel legume, che ei chiama lathiri. Oltre à ciò è cosa chiara, che nella cicerchia nō si ritruona quella facultà, la quale scriue Dioscoride ritrouarsi nell'orobo. Imperoche oltre al nō ritrouarsi nella cicerchia neruna amaritudine, nō s'è mai ritrouato, che mãgiata copiosamēte facci ella orinare ò vscire il sangue per la via del corpo cō dolori, ne senza: come dicono dell'orobo Dioscoride, & Galeno. Dal che è chiaro, che cosi il Fuchsio, come il Brasauola si sia in ciò manifestamente ingannato. Ma è da sapere, che quantunque si semini l'orobo, nasce ancora per se stesso tra le biade, ma essēdo conosciuto da pochi, è tenuto, che sia una spetie di uecci. Oltre à ciò è da notare, che quantũque per farne la farina elegga Dioscoride i piu biãchi grani; Galeno nōdimeno al primo delle facultà de gli alimēti vuole che'l biãco assai mē uaglia nelle medicine del rosso, & del pallido. Et però male insegna il Brasauola al suo vecchio preponēdo il biãco à tutte l'altre spetie. Vale la farina del seme dell'Eruo mãgiata cō mele, à coloro che hãno nel polmone materie grosse, et malageuoli da cacciar fuore. Imperoche caccia ella fuore della cōcauità del petto ciò che ui si ritroua attaccato di grossi humori. et oltre à ciò ꝑsa nel modo medemo sminuisce la milza. impiastrata cō il medesimo mele risol

ne i

Errore del Brasauola, & del Fuchsio. — Virtù dell'Eruo.

ERVO.

ne i Tinconi, & le posteme delle anguinaglie. I bacelli freschi pesti insieme con i fusti, & foglie, fanno neri i capelli impiastrandouisi sopra. Mettesi la farina dell'Eruo nella Theriaca, imperò che senza essa non si possono fare i Trocisci di Vipera. E' l'Orobo (secondo che pur disse Galeno alli XIII. delle facultà de semplici) caldo nel primo, & secco nel fine del secondo ordine, & certamente quanto è egli amaro, tanto nell'operation sue è astersiuo, incisiuo, & aperitiuo. Mãgiato copiosamente fa orinare sangue. Et nel primo libro delle facultà de i cibi: I buoi (diceua) così appresso di noi, come appresso à molte altre nationi, si pascono d'Orobo indolcito prima nell'acqua. Ma' è però dannato ne i cibi de gli huomini, per esser egli dispiaceuole al gusto, & di cattiuo nutrimento. Quantunque ne i tempi delle grandi carestie, come scrisse anchora Hippocrate, sia stato usato ne i cibi de gli huomini per grandissima necessità. Vsiamolo noi preparato come i lupini, insieme con mele come medicamento, che purga il petto e'l polmone da i grossi humori. Il bianco è manco buono per l'uso delle medicine, di quello che rosseggia, ouero gialleggia nel colore. L'orobo due uolte lessa, & indol-

Eruo scritto da Galeno.

10

QQ cito

OROBO DI CANDIA.

cito nell'acqua, lascia ueramente tutto il suo dispiaceuole, & insieme con ciò tutta la facultà incisiua, & astersiua: ne altro ui rimane, che la sustanza terrestre. & cosi diuenta egli cibo, che senza amaritudine alcuna disecca. Chiamano l'Eruo i Greci Ὄροβος: i Latini Eruum: gli Arabi Keisene, Herbum, & Kersene: i Tedeschi Eruen: gli Spagnoli Ieruos: i Francesi Ers.

Nomi.

Dei Lupini. Cap. CI.

I LUPINI domestichi sono noti à tutti. Lambendosi la farina dei Lupini con mele, ouero beuendosi caccia fuori i uermi del corpo. il medesimo fanno i lupini infusi nell'acqua, & mãgiati, che sieno ancora amari. Beuesi per il medesimo cõ la medesima vtilità la decottion loro cõ ruta, &

10

LVPINI.

ta,& con pepe. La onde gioua anchora à coloro, che patiſcono nella milza. Bagnanſi vtilmente cõ la decottione de i lupini le cãcrene,& l'ulcere, che i Greci chiamano therioмата, la rogna quã do principia. le uitilligini, i naſcimenti delle brozze, l'vlcere del capo, che menano,& le macole del la faccia,& della pelle. Queſta medeſima inſieme con mirrha,& con mele applicata à i luoghi na- turali delle donne ne i peſſoli, prouoca i meſtrui,& il parto. La farina de i Lupini mondifica la pel le,& ſpegne i liuidi. Impaſtata con acqua,& polenta mitiga le infiãmagioni:& con aceto le ſciati- che,& i foroncoli. Cotti i lupini nell'aceto,& impiaſtrati riſoluono le ſcrofole, & rompono i car- boni. Cotti in acqua piouana, fino che ſi disfacciano, mõdificano la faccia:& cotti cõ radice di ca- meleonte nero guariſcono la rogna de gli animali quadrupedi, lauãdoli cõ quella decottione te- pida. La radice de i Lupini cotta nell'acqua,& beuuta prouoca l'orina. I Lupini macerati,& indol citi nell'acqua, triti,& beuuti con aceto mitigano i faſtidi dello ſtomaco,& fanno appetito. Ne ſo

no anchora de faluatichi fimili à i domeftichi,& come che fieno minori di quelli,fono nondimeno utili à tutte quefte cofe,alle quali fi conuengono,& fono utili i domeftichi.

Lupini, & loro hist.

I LVPINI Crefcono con vn folo gambone afsai forte, con foglie diuife in fette parti molli pelofe & biancheggianti. Fa i fiori bianchi, & i bacelli piatti & crènuti per intorno, & biancbicci di colore. ne i quali fono dentro i lupini; & non piu che cinque ò fei per bacello, & diuifi l'uno dall'altro da certa membrana fottile. fono i lupini predetti tondi, piatti, & concaui nel mezo, ricoperti d'un gufcio che nel bianco ha vn non fo che dell'incarnato, & di dentro fono gialli, & euidentemente amari, hanno le radici gialliccie & diuife in piu parti. Ha proprietà di ftirpare, & difsipare tutte le piante nociue, che gli nafcono appreffo, & cominciano fempre à fiorire nel mezo del gambone, & finalmente fono noti à ciafcuno. Seminanfene afsai i Tofcana non folamente per mangiare, ma per ingraffare i campi, oue de i faluatichi fe ne veggono infiniti il Maggio per le campagne fioriti di colore rofado. I domeftichi s'indolcifcono in Italia, & mangianfi quafi per un paffa tempo, come fi mangiano anchora molti altri frutti. 10

Lupini fcritti da Gal.

Sono i Lupini (fecondo Galeno al primo delle facultà de gli alimenti) quando fi mangiano indolciti, duri da digerire: imperoche dura, & terreftre è la fuftanza loro. Il perche generano ne i corpi humori groffi, & crudi. De i quali trattando pur egli al VI. delle facultà de i femplici; I Lupini (diceua) fi poffono mangiare cotti effendo però prima indolciti, & ftati lungo tempo nell'acqua, come che generino all'hora humori groffi. Oltre à cio ufati i Lupini cofi preparati come medicamento fono di quelle cofe, che hãno uirtù di mollificare. Ma quelli, in cui fi ritroua la natiua loro amaritudine, hanno uirtù di mondificare, & parimente di digerire applicati di fuori: & fimilmente inghiottiti con mele, ouero beuuti con acqua, & aceto ammazzano i vermini. Il che fa anchora la loro decottione, la quale ufata in modo di lauanda giona all'vlcere del capo, che menano, alle uitiligini, all'vlcere, che chiamano i Greci exanthemata, alla rogna, alle cancrene, & all'vlcere maligne, & contumaci. Il che fa ella mõdificando, digerendo, & difeccando fenza mordacità alcuna. Tolti con pepe, & con ruta per farli al gufto piu foaui, mondificano il fegato, & parimente la milza. Applicati con mirrha & con mele à i luoghi naturali delle donne pronocano i meftrui, & parimente il parto. La farina loro digerifce fenza mordacità: & però rifolue non folamente i liuidi, ma le fcrofole, & le ghiandole, facendofi ella però prima cuocere ò nell'aceto melato, ò inacquato, ò puro, fecondo che ricerca la compleffione de gli ammalati, & la diuerfità del male. Fa oltre à cio la farina tutti gli effetti, che fa la decottione. Impiaftranla alcuni anchora in fu le fciatiche. Il Lupino faluatico è molto piu amaro del domeftico, & in tutte le cofe piu efficace. 20

Nomi.

Chiamano i Greci il Lupino domeftico Θέρμος ἥμερος: i Latini Lupinus fatiuus: gli Arabi Tarinus, Arinus, & Tormus: i Tedefchi Vvickbonen, Feigbonen, Vvolfaskbonen: li Spagnoli Entramuces, & Entrañocos: li Francefi Lupinis. Il faluatico chiamano i Greti Θέρμος ἄγριος: i Latini Lupinus agreftis. 30

Delle Rape. Cap. CII.

LA RADICE delle Rape domeftiche cotta nutrifce, gonfia, ftimola venere, & genera carne molle. Fanfi della lor decottione bagni utili alle podagre, & alle bugance, al che uale l'iftefsa radice impiaftratani fufo. Mettendofi in una Rapa fcauata olio rofado, & cera, & cofi ponendofi in fu la cenere calda, fino che fi liquefacciano, fi fa buono unguento alle bugance vlcerate. Le cime cotte leffe, & mangiate ne cibi prouocano l'orina. Il feme fi mette ne gli antidoti, & nelle theriache, & maffime in quelle, le quali chiamano anodine, che leuano i dolori. Beuuto è falubre contra i ueleni, & ftimola venere. Le rape, che fi ferbano in falamuoia, quantunque manco nutrifcano, mangiate nondimeno ne i cibi fanno appetito di mangiare. La rapa faluatica nafce ne i campi alta di fufto vn gombito. Quefto è ramofo, lifcio nelle cime, & nelle frondi, le quali ha lunghe un dito, & qualche volta maggiori. Produce il feme ne i follicoli, li quali, quando s'aprono, vi fi ritrouan dentro altri follicoli fimili in figura a picciole tefte: dentro à i quali è pofcia il feme minuto, nero di fuori, & bianco di dentro. Mettefi quefto con quelle medicine, che fono in ufo per mondificare la pelle della faccia, & di tutto il corpo, & maffimamente in quelle, che fi fanno di farina di lupini, di grano, d'eruo, & di loglio. 40

Rape, & loro hiftoria.

VOLGARISSIME fono le Rape in Italia, & maffime in Lombardia, doue per il piu fi feminano ne i campi, fubito che fe ne fono ricolte le biade il Giugno, e'l Luglio, & ricolgonfi mature pofcia l'Ottobre. Ne fono delle domeftiche di tre forti, cio è delle fchiacciate, delle lunghe, & delle tonde. quantunque Plinio diceffe à XIII. cap. del XVIII. libro, che le lunghe fieno le faluatiche. E ueramente non poco miracolo della natura, che da fi picciol feme crefca in tre, ouer quattro mefi cofi groffa radice. Perciochè in Sauoia (fecondo che fi dice) fe ne ritrouano di quelle, che paffano le centinaia delle libre. Di trenta, & piu libre n'ho ueduto io nella valle Anania della giurisdittione di Trento delle lunghe di porporeo colore. Le rape, & parimente il raphano (fecondo Theophrafto al IIII. cap. del VI. libro dell'hiftoria delle piante) amano il freddo, il quale non folamente le fa dolci, ma l'ingroffa afsai, facendo entrare il vigore piu nelle radici, che nelle foglie. Fanno prefto il feme quando i tempi vanno fereni, & auftrini. Le piu lodate appreffo Plinio fono le Norcine, forfe perche quiui nafcono elle piu dolci, piu tenere, & piu groffe. Sono in Lombardia, & maffime appreffo alle alpi, doue non fono troppo abondanti le biade, le Rape molto vtili, cofi à gli huomini, come anchora al beftiame. Et imperò non farà male il dire, che fi conferuano, quelle maffime, che fi feminano la ftate, da i pidocchi, & bruchi, i quali molte uolte tutte fe le diuorano, mefcolando afsai fuligine co'l feme quando elle fi feminano: ouero infondendo prima il feme per una notte nel fucco del fempreuiuo. Il che per cofa prouata da 50 60

lui

RAPE RITONDE.

lui affermò efficacemente Columella. La figura del Rapo saluatico, quiui espressa da noi, quantunque non sia di quello di cui scrisse Dioscoride, si rassomiglia nondimeno non poco al domestico, & però l'habbiamo posto, come nostro proprio. Ma non mancano scrittori moderni, che vogliono, che il Rapo saluatico sia senza fallo il nostro volgare, & commune raponzolo, il quale si mangia nelle insalate. alle cui opinioni non mi posso io accostare. Imperoche i ricettaculi ne i quali sta dentro il seme non sono piu che uno, ne hanno dentro di se altri ricettaculi: ne manco si puo giudicare al gusto che il seme, che vi è dentro, sia astersiuo. Onde dico, che il Raponzolo è una pianta, che produce piu fusti sottili, da una sola radice, con i ramoscelli nella cima. Ha le foglie lunghette, ma non però strette, quelle dico che ghiaciono in terra: percioche quelle de i rami sono piu strette, & piu corte: Fa i fiori nelle cime celesti, à modo di giglietti, ma con quattro foglie sole, da i quali nasce il seme serrato in un picciolo, & semplice capitello, minuto, & nereggiante. ha

Rapo saluatico del Matthiolo.

Raponzolo, & sua historia.

30

RAPE LVNGHE.

la radice bianca, lunga quattro dita, grossetta in mezo, tenera, & dolce, il che (per mio giuditio) non harebbe taciuto Dioscoride, se hauesse tenuto il Raponzolo per il suo Rapo saluatico. Nasce ne i campi non coltiuati, & ne i colli ameni. & seminasi anchora nelli horti, acciochè coltiuato facci piu grosse radici, per esser (come ho detto) grate à molti nelle insalate, non solamente crude, ma anchora cotte. Ma in qual vso della medicina si possa accommodare il Raponzolo finhora non ho ritrouato, quantunque dichino alcuni, che genera egli assai latte, mangiandosi cotto con il pepe lungo. Ma ritornando al nostro Rapo saluatico, ilquale nasce in Boemia per tutto copiosamente, & per la piu parte nelle estremità de i campi, dico che egli nasce con foglie, fusti, fiori, & seme del tutto simile al domestico, quantunque le foglie sieno piu grosse, & piu ruuide assai. Fa la radice lunga, & grossa, come il Rafano domestico, il cui sapore, non è punto dissimile dal rapo domestico: & di quiui mi son mosso io à chiamarlo Rapo saluatico: Ma quello che io tengo per

10

vero

RAPE SALVATICHE.

vero Rapo salvatico di Dioscoride, nasce copiosamente in Toscana per quanto ho inteso da i miei compatrioti, che si dilettano della cognitione delle piante. Il seme del nostro essendo euidentemente amaro, & habbi però non poco dell'estersiuo, non è da dubitare, che non si possi egli usare in luogo di quello, di cui scriue Dioscoride, cosi in nettare le infettioni cutanee, come anchora in ammazzare i uermini del corpo ne i fanciulli. Il seme delle Rape, secondo che dicena Galeno al VI. *delle facultà de i semplici, aumenta le forze di Venere, per generar egli spiriti uentosi: & la radice è dura da digerire, gonfia il corpo & genera sperma. Et al secondo delle facultà de gli alimenti diceua. La radice delle rape cruda è dura, & però non è buona da mangiare: ma cotta nell'acqua non nutrisce manco che faccino l'altre piante che le sono simili. Preparansi le rape in diuersi modi, come in aceto, & in salamuola, per conseruarle per tutto l'anno. L'humore che di loro si genera ne i corpi, è più grosso del douere. Et però mangiandosene fuor di modo, & massimamente non digerendosi bene, generano crudità nelle vene. Per mollificare il corpo non giouano, ne manco nuocono, & massimamente quando sono*

Rape scritte da Galeno.

 do sono

RAPONZOLO.

do fono ben cotte. Debbonfi le rape cuocere lungamente: & però quelle fono migliori, che fi cuocono due volte. Imperoche le mal cotte fono difficili da digerire, nuocono allo ftomaco, generano uentofità, & qualche uolta mordicano il ventre. Chiamano i Greci il Rapo Γογγύλη, i Latini: Rapum: gli Arabi, Seliem, Selgem, Salgiem, & Alfegiem: i Tedefchi Rueben: li Spagnuoli, Nabo: i Francefi Raue, ouer Naueau blanc de iardin.

Nomi.

De i Napi. Cap. CIII.

LA Radice de i Napi cotta, & mangiata gonfia il corpo, & nutrifce poco. Sminuifce il fuo feme beuuto la forza de i veleni mortiferi: & però fi mette ne gli antidoti. La radice de i napi fi ferba condita con fale.

10

CHIA-

NAPO.

Nagoni & loro essam.

CHIAMANSI i Napi in Toscana Nagoni, & sono spetie di Rape, conosciuti però da ciascuno, & quantunque nelle foglie, & nelle radici sieno piu simili à i Raphani, ne i fiori nondimeno, ne i fusti, nel seme, & nel sapore si rassembrano del tutto alle rape. Hanno i Nagoni, come riferisce Theophrasto, & Plinio, piu spetie, come che a tempi nostri solamente de i bianchi, & de i gialli se ne ritrouino. I gialli quantunque sieno piu grossi, & pio aggradeuoli all'occhio; sono nondimeno piu sciapiti, & meno aggradeuoli al gusto, che non sono i bianchi. Sono al gusto assai migliori quando si cuocono ne i brodi delle carni grasse, nondimeno con tutto ciò sono ventosi & gonfiano lo stomacho, & sono piu efficaci à eccitare gli huomini al coito, & massimamente mangiati con il pepe. Mettesi il seme loro nella Theriaca, per esser potentissimo contra i veleni; Beuuto con succhio d'Aranci, ò di Limoni, ammazza i vermini del corpo. & con la decottione del capeluenere, & delle lenticchie fa vscir presto fuore il vaiolo, & lo rosellia, nel che gioua non solamente

Virtù del Napo.

per

per cacciare egli fuore dal centro alla circonferenza li humori che fanno questi mali: ma perche per sua propria natura supera la malignità loro. Dassi utilmente in poluere alla misura d'un cucchiaro, con una dramma di farina di seme di Lino, con uino bianco caldo, per prouocare la orina: beuuto con ossimele, & acqua calda, fa uomitare le crudità dello stomaco. Et dassi anchora utilmente per piu giorni continui al trabocco di fiele con decottione di Marrobio, & parimente ne i principi all'hidropisia. Ma piu delle sue uirtù habbiamo noi detto nelle nostre Epistole medicinali. In Egitto si seminano in gran quantità, percioche del seme loro si caua olio abondantemente. Chiamano il Napo i Greci Βουνιάς: i Latini, Napus: i Tedeschi, Steckrueben: li Spagnoli, Nabicas: i Francesi, Nauet.

Nomi

Del Raphano, il qual chiamano i Romani Radice. Cap. CIIII.

10

LA RADICE, laqual chiamano i Greci Raphano, scalda & genera ventosità: è grata al gusto, ma contraria allo stomaco, fa ruttare, prouoca l'orina, & lubrica il corpo, mangiata però dopo al cibo, perche cosi piu aiuta la digestione. Ma mangiata prima sospēde il cibo sopra di se: il perche si dà per far vomitare sempre inanzi al cibo. Acuisce la radice i sensi. Mangiasi cotta lessa vtilmente alla tosse uecchia, & contra i grossi humori, che si concreano nel petto. La corteccia sua beuuta con aceto melato fa molto piu presto vomitare. Applicata in modo di empiastro, è vtile à gli hidropici, & à coloro, che patiscono nella milza. Spegne insieme con mele i liuidi, ferma l'vlcere corrosiue, & gioua à i morsi delle vipere. Fa rinascere i capelli cascati: & insieme con farina di loglio toglie via le lentigini. Beuuta, ouer mangiata vale contra à i fonghi malefichi, & prouoca i mestrui. Fa vomitare anchora il suo seme, prouoca l'orina, & beuuto con aceto sminuisce la milza: Applicato con aceto in forma di empiastro sopra le cancrene le scatifica validissimamente. Cotto nell'aceto melato si gargariza vtilmente contra alla schirantia: & gioua beuuto con uino contra al morso delle ceraste. Il Raphano saluatico, il quale chiamano i Romani Armoracia, produce le frondi simili al domestico, ma piu simili alla lampsana. Ha la radice sottile, tenera, & alquanto acuta. Le frondi, & la radice s'vsano ne i cibi, come l'altre herbe. Ha la radice virtù di scaldare, & prouocar l'orina: ma scalda però fuor di modo.

20

30

Raphano ouer radice, & sua historia.

IL RAPHANO chiamiamo noi in Toscana volgarmente Radice, quantunque in altri luoghi d'Italia si chiama Ràuanello. Del saluatico ritengono anchora il vero nome i Romani: imperoche à Roma si chiamano le Radici saluatiche Ramoracci. Ma essendo à tutti chiaro, che il saluatico è molto piu duro, & molto piu acuto del domestico, facilmente puo accadere, che in questo luogo sia il testo di Diosc. scorretto, come in molti altri luoghi habbiamo dimostrato, leggendosi in esso, che la radice della Ramoraccia è tenera, molle, & non molto acuta. Fa il Raphano le foglie simili al Napo, & piu strette, che quelle delle rape, & parimente piu ruuide, & piu pelose, il gambo tondo, il fior bianco, & le silique gonfie, acute in cima, quattro uolte maggiori di quelle delle rape; in cui è dentro il seme tondo, rosso, & maggiore che di rape, & di nagoni, & parimente piu duro, & piu acuto. Varia il Raphano nelle radici, auenga che alcuni la producono lunga, diritta, bianca, non molto piu grossa d'un pollice, tenera, & mediocremente acuta, la quale in Toscana è la piu stimata: & alcuni la fanno simile à i nagoni, & spesso piu grossa, dura da mangiare, dell'altra molto piu acuta, ma non cosi grata al gusto. Sono anchora differenti nel colore, per esseruene di bianche, & nere, quantunque queste non sieno se non rare. Le fresche tagliate minute, & scaldate con un poco di vino bianco in una padella, & messe ben calde in un sacchetto di tela sottile, & poste sopra al petinecchio prouocano la orina ritenuta. Fa il medesimo anchora il loro succhio beuuto al peso di due oncie con altrettanta maluagia. Tolto una oncia di corteccia della radice con altrettanta mercorella, quattro grani di zaffarano, una dramma di cassia lignea volgare, & due dramme di succhio di sabina: & pesto tutto insieme nel mortaio, & messo inuolto in sottilissima tela nella natura delle donne, gioua mirabilmente per farle partorire presto, quando lungamente stentano. Vale il succhio delle radici bollito un pochetto con olio di mandorle amare, oueramente dolci, & un poco di uino bianco, & mezo scropolo di coloquintida, à i suffoli delle orecchie, distillatoni dentro caldo. Credesi il Fuchsio medico de i nostri tempi nominatissimo, che altro non sia la Ramoraccia, che quella pianta, che uolgarmente si chiama Raphano in diuersi luoghi d'Italia, che produce le foglie molto maggiori del lapatio acuto: & radici acutissime, usate in tutta Germania, Onguria, & altre regioni settentrionali per salsa delle carni, che mangiano. Nel che quantunque sia egli huomo ueramente dottissimo, parmi nondimeno, che in questo sia in non poco errore: forse ingannato dall'acutissimo sapore di quella radice. Ma se egli si fusse dilettato di uedere Roma, doue i Ramoracci si portano dalle campagne copiosissimi, & che hauesse parimente considerato, che le foglie del lapatio non hanno similitudine alcuna con quelle del Raphano domestico, non haurebbe forse cosi in ciò errato. Il Raphano domestico (se credere si deue a Theophrasto) è di uarie & diuerse spetie, onde scriuendone egli al IIII. capo del VII. lib. dell'historia delle piante, cosi diceua. Le spetie delle Radici sono diuerse, cio è Corinthie, Cleonee, Liothalassie, & Beotie. Le Corinthie crescono assai con discoperta radice: imperoche secondo che l'altre si profondano con le radici in terra, queste escono con le sue sopra terra. Le Liothalassie, quali chiamano Thracie, resistono ualorosamente al freddo. Le Beotie sono ritōde di figura, & dolcissime, ne sono cosi lunghe come le Cleonee. Tāto sono piu dolci & piu soaui le Radici, quāto le foglie loro sono piu lisciette: per il cōtrario piu acute sono quelle che hanno le foglie ruuide, & aspre. Euui una spetie, che produce le foglie simili alla ruchetta. Que-

40

Virtù del Raphano domestico.

Errore del Fuchsio.

50

60

sto tutto

RAPHANO I.

ſto tutto diſſe Theophraſto. Sono le Radici, ſecondo che recita Galeno all'VIII. delle facultà de ſemplici, calde nel terzo ordine, & ſecche nel ſecondo, come che i Ramoracci ſopranazino amendue queſti termini. Il ſeme oltre ciò è molto piu ualoroſo, che tutta la pianta. Ha virtù di digerire: & imperò per hauer egli cotal facultà è molto conuenevole a i liuidi, & alle percoſſe. Et al II. delle facultà de i cibi: Mangiano (diceua) gli huomini nelle città la Radice ſola, & cruda per il piu nel principio del paſto inſieme con garo, per muouere il corpo: & pochi ſono, che vi mettino aceto. Ma i villani la mangiano ſpeſſo co'l pane non altrimenti, che gli altri companatichi datici dalla natura, & non preparati per arte, come è l'origano uerde, il naſturtio, il thimo, la thimbra, il pulegio, il ſerpillo, la menta, la calaminta, il pirethro, & la ruchetta, imperòche tutte queſte herbe uerdi ſono companatico

Radice ſcritta da Gal.

10

RAPHANO II.

panatico del cibo. Mangianfi parimente qualche uolta anchora le frondi, & i germini delle radici, ma piu prefto nelle neceffità, che uolentieri. E' la Radice nel numero di quelle cofe che fi mangiano continuamente, piu per compagnia de cibi, & per dar loro fapore, che per nutrimento. Ha uirtù di fmagrare, & di fcaldare: imperoche l'acutezza in quella qualità fopranuanza. produce il fufto al tempo della primauera, come fanno la maggior parte dell'altre piante, che lo producono. Mangiafi quefto leffo, & pofcia condito con oglio, garo, & aceto, come quello delle rape, della fenape, & della lattuca. & cofi nutrifce piu il gambo, che la radice cruda, per lafciar egli tutta l'acutezza nell'acqua, oue fi cuoce: quantunque habbia poca uirtù di nutrire. Sono alcuni, che non folamente cuocono il gambo, ma l'ifteffe radici, & cofi fe le mangiano, come le rape. Non mi poffo fe non marauigliare d'alcuni medici ignoranti, che per 10

aiutare

RAPHANO VVLGARE.

aiutare alla cottura del cibo, mangiano le radici dopo cena, dicendo hauer ciò per esperienza. ma non però so io alcuno, che habbia imitato costoro senza danno. Chiamano i Greci il Raphano, Ῥαφανίς: i Latini Raphanus: gli Arabi Fugel, & Fegiel: i Tedeschi Rettich: gli Spagnuoli Rauano, & Rauanillo: i Francesi Refort. Nomi.

Del Sisaro. Cap. CV.

10 E'Noto il Sisaro à tutti. La cui radice lessa è aggradeuole al gusto, vtile allo stomaco: prouoca l'orina, & fa appetito.

SISARO I.

Sisaro, & sua historia.

QVANTVNQVE il Sisaro fusse cosi noto à gli antichi, che non si ritruoui veruno di loro (per quanto io me ne veggia) che ne descriua le note, & l'historia, nientedimeno è egli à noi in tanta poca cognitione, che è cosa difficilissima à rintracciarlo in questa nostra età, non ritrouandosi veruno, che ce lo sappi dimostrare. Il perche io persuaso da prima da alcuni, che me ne faceuano fede, scrissi ritrouarsi il vero Sisaro, in Germania nel territorio di Magonza, appresso ò intorno al Rheno. Ma accadendomi poi conferirne con alcuni dotti semplicisti di quel paese, m'affermarono non essere vero, perciochè quelle radici che mi dipingeuano quei primi per il Sisaro, mi dicono esser quella istessa, che noi habbiamo delineata, chiamata da i Tedeschi rapa gialla. Ma se pianta alcuna à i tempi nostri si ritroua, che possa essere il Sisaro, crederò io ageuolmente esser quella, che nelle foglie si rassomiglia non poco alla pastinaca domestica con molte radici, di cui è qui la figura. Inducommi adunque à ciò credere piu cose. Et prima, considerandosi quanto n'hanno trattato li antichi, parmi che appresso loro debbi esser il Sisaro come spetie di pastinaca. Imperoche Plinio (lasciando hora li 10

altri

SISARO II.

altri) al quinto capo del XX. libro, doue scriue egli della pastinaca, scriue subito poi del Sisaro, come congenere di quella, come veggiamo anchora noi esser il nostro qui delineato. Appo ciò per hauer la sua radice dentro un neruo, il quale si separa, & se ne caua come è cotta. Oltre di questo, per seminarsi & ripiantarsi il nostro, stirpando le piu giouani radici dalla pianta, & ripiantandole in terra, come si fa con l'Helenio, con l'Aro, & con i Gigli: & questo perche seminandosene il seme, non cresce che sia buono da mangiare se non il terzo anno dipoi, & piantandosene le radici si mangia maturo l'anno medesimo. Il che dice Marcello Vergilio che faceuano li antichi, & parimente il Ruellio, i quali quantunque non scriuino da chi l'habbino trasferito ne i volumi loro, nondimeno, io crederò che in ciò si possa creder loro, per persuadermi, che questi cosi dotti huomini da bene, non lo scriuerebbeno se non l'hauessero trouato scritto dalli antichi. Nella qual sentenza mi conferma Columella, al terzo capo dell'undecimo libro della sua agricoltura, cosi dicendo. La pastinaca, il Sisero, & l'Enula, diuentano piu belle & piu grosse quando si piantano nel terreno ben scassato con la vanga, & bene ingrassato con letame, ma bisogna piantarle, & porre rarissime, acciò che possino crescere, & che non occupandosi

insieme possino ingrossarsi maggiormente. Lequali parole se si essamineranno diligentemente, si potrà agevolmente conoscere, che il sisaro si piantava, & non si seminava: & che per esser el copioso di radici, come è l'Amphodillo, ha bisogno di esser piantato discosto assai l'una radice dall'altra, accioche generãdo poi queste ciascuna molte radici, habbino campo oue si possino distendere. Imperoche quanto sono elle piu grosse, tanto sono piu grate, & piu soaui al gusto. & però ben diceva Plinio al quinto capo del decimonono libro con queste parole. Fu il sisaro nobilitato molto da Tiberio Cesare, facendoselo egli portare ogni anno di Germania. Chiamasi Gelduba il castello appresso al Rheno, doue nasce il piu generoso. Dal che appare che desideri il sisaro luoghi frigidi. Ha dentro di lungo un neruo, il quale si caua dipoi che egli è cotto. Tutto questo del sisaro scrisse Plinio: Dal che è chiaro, che i sisari di Germania fussero cosi grati à Tiberio per esser quelli che nascono in luoghi freddi piu grandi, & migliori. Oltre di ciò scriue Dioscoride, che la radice del sisaro, è non solamente grata al gusto, ma anchora utile allo stomaco. Il che si uede manifestamente nel nostro sisaro, quando le sue radici prima lesse & dipoi infarinate, & fritte nel buturo si mangiano. Ne ho io altro che una cosa sola, che osti alla mia opinione, cioè che nel nostro non ui si conosce quasi neruna amarezza, auuenga, che appresso Dioscoride, & Plinio il sisaro non sia senza amaritudine. Ma questo non mi tolle dalla mia opinione, per sapere che il terreno, & il paese molte volte alterano i sapori, nelle radici. Come veggiamo che le cipolle Gaetane se bene sono le maggiori che si ritrouino in Italia sono tanto dolci, che à pena ui si sente acutezza alcuna il che si uede molte uolte ne i raphani, & nell'Aro cirenaico, come scriue Galeno. Questa adunque è la mia opinione, la quale lascio à confermare nell'arbitrio di coloro, che sono in questa facultà piu di me essercitati. Ritrouasi (come scriue Plinio) ancora il sisaro saluatico, come la pastinaca, & però diceua egli al quinto capo del vigesimo libro. Il sisaro erratico è simile al domestico, cosi nella forma, come nell'effetto: eccita l'appetito, & preso con aceto laserpitiato ne tolle uia la nausea & il fastidio, oueramente preso con pepe, o con uino melato, ò con salamuoia di pesce. Prouoca la orina (come scriue Opione) & parimente il coito. Il che conferma anchora Diocle; appo ciò gioua ne i conualescenti ò i difetti del cuore, & doppo i lūghi uomiti allo stomaco: Heraclide lo dà contro l'Argento viuo. Il succhio del domestico uale priuatamente beuuto con latte caprino per ristagnare i flussi del corpo. Fece del sisaro memoria Galeno nell'ottauo libro delle facultà de i semplici con queste poche parole. La radice del sisaro cotta, è utile allo stomaco, & fa orinare scaldando nel secondo grado, con un poco d'amaritudine, et di virtù costrettiua. Il Sisaro chiamano i Greci Σίσαρον: i Latini, Siser: gli Arabi, Culcas, Fisarum, & Seisaron; li Tedeschi Gierlin, & Girgelin: gli Spagnuoli, Chiriuias: li Francesi, Cheruy, & Gyrolos.

Virtù del Sisaro.

Nomi.

Del Lapatio, ouero Rombice. Cap. CVI.

LE SPETIE della Rombice, ouero Lapatio sono piu. Tra le quali quella si chiama oxilapatho, che nasce in luoghi paludosi, con dure frondi, & appūtate in cima. Nascene anchora vn'altra spetie ne gli horti assai da questa dissimile. Ritrouasene una terza spetie di saluatica breue; & simile alla piantagine, tenera, & strata per terra. La quarta spetie è quella, che chiamano dall'acetoso suo sapore oxalida, come che sieno alcuni, che la chiamano anaxirida, ouero rombice saluatica. Le cui frondi si rassembrano à quella terza spetie di saluatica, che fa le frondi corte. Il fusto di questa non è troppo grande: il seme è appuntato, rosso di colore, & acuto di sapore, il qual nasce nella cima del fusto, & de suoi ramoscelli. Tutte le Rombici mollificano il corpo mangiate cotte. Impiastrate crude con olio rosado, & zaffarano risoluono le posteme, che chiamano meliceridi. Il seme della saluatica, dell'oxilapatho, & di quella che chiamano oxalida, si bee utilmente nell'acqua. oueramente uino contra alla disenteria, flussi stomachali, fastidi do stomaco, & punture di scorpioni. Imo che, se alcuno ha prima beuuto cotal seme, & sia poscia trafitto da gli scorpioni, non sente nocumento alcuno. Le radici di tutte le rombici crude, ouer cotte nell'aceto sanano applicate in forma d'impiastro la scabbia, l'impetigini, & l'unghie corrotte: ma bisogna prima fregar il luogo al sole con nitro, & con aceto. Sana la decottione delle rombici lauandosene nel bagno il prurito di tutto il corpo. La decottion loro cō vino gioua lauandosene la bocca, à dolori de denti: & similmente uale à dolori dell'orecchie distillataui dentro. Bollite le rombici nel vino, & impiastrate risoluono le scrofole, & le posteme, che vengono dopo all'orecchie: & cotte nell'aceto sminuiscono la milza. Sono alcuni, che per risoluere le scrofole, portano attaccate al collo le radici loro. Le radici delle rombici trite, & applicate alla natura delle dōne ristagnano i flussi loro, & beuute cotte con uino uagliono à trabocco di fiele, rompono le pietre della uescica, prouocano i mestrui, & medicano alle punture degli scorpioni. Quello che chiamano i Greci hippolapatho, è grande, & nasce nelle paludi. ha questo le medesime uirtù, che hanno l'altre spetie delle rombici sopradette.

Lapatio, ouero Rombice, & sua essam. Oxilapatho.

CHIAMASI il Lapatio in Toscana volgarmente Rombice. & quantunque à tempi nostri non sia in vso seminare la Rombice ne gli horti; ui nasce però per se stessa, come anchora il saluatico, ne i luoghi non coltiuati, con foglie simili alla bietola nera, ma piu picciole, come di piantagine, strate per terra, con il fusto striato, alto vn gombito, con fiori rossi, & seme minuto, lucido, & nereggiante, la radice ha ella gialla, carnosa, & amaro. Chiama Dioscoride Oxilapatho, cioè Lapatio acuto; quello, che nasce ne i luoghi paludosi, & acquastrini: non però, perche sia egli acuto, & acetoso nel sapore, come è la Oxalida, la quale chiamiamo noi uolgarmente Acetosa; ma per hauer egli le frondi appuntate. imperoche oxy in Greco significa qualche volta acuto, rispettando il sapore, & qualche volta appuntato rispettando la forma, come medesimamente significa molte volte questo vocabolo acuto nella lingua nostra.

OXILAPATHO.

stra, Al che non hauendo auertenza Auicenna, chiama ogni Lapatio Acetosa, come medesimamente fa Serapione, credendosi, che si douesse intendere dal sapore quello, che intese Dioscoride della forma delle frondi nella prima spetie del Lapatio. Plinio al XXI. cap. del XX. libro fece simile al domestico quello, che nasce per luoghi paludosi con le frondi dure, & acute, come che affermi Dioscoride il contrario. L'Oxalida non è altro, che quella, che chiamiamo noi Acetosa: della quale, quantunque se la taccia Dioscoride, se ne ritrouano due spetie, maggiore cioè, & minore. La maggiore ha le foglie quasi simili alla rombice saluatica, di modo che molte uolte inganna l'occhio, tanto gli è ella simile, ma gustandosi, subito si conosce al suo acetoso sapore: Nondimeno ha però ella le foglie alquanto minori, piu liscie, piu strette, & dal nascimento sagittali: & ha piu radici, ma non già come la rombice gialle, ma bene al gusto

Oxalida di due spetie.

OXALIDA MINORE.

dicendo. Il Lapatio ha uirtù moderatamente digestiua. Ma nell'oxilapatho si ritroua mista: percioche quantunque habbia del digestiuo; ha però anchora del ripercussiuo. Il seme loro è manifestamente costrettiuo, & massime quello dell'oxilapatho, di modo che sana la disenteria, & gli altri flussi. Oltre di questo l'hippolapatho, che nasce nelle paludi ha le uirtù medesime de i soprascritti; ma non così ualorose. Et nel 11. delle facultà de gli alimenti: La Rombice (dicena) si puo chiamare, come habbiamo detto per auanti, Bietola saluatica, auenga che non solamente nel gusto, ma anchora nelle virtù le sia ella simile. Ma perche la Bietola qualche volta è piu dilletteuole della Rombice, però è piu usata da gli huomini. L'Oxilapatho (come scriue Aetio) ha uirtù particolarmente à i morsi de i cani rabiosi, fomentandosi prima la piaga con la sua decottione, & mettendosi sopra dipoi l'herba, à modo d'impiastro, & dandosi poi subi-

Virtu dell'Oxilapatho.

80

HIPPOLAPATO.

to à bere la decottione dell'herba, & delle radici. Fafsi del medefimo un'acqua diftillata, che leua uia tutte le puftole, & le macchie della faccia, & d'ogni altra parte del corpo, in quefto modo. Pigliaofi d'acqua lambiccata d'Oxilapatho, & di meloni ben maturi, di ciafcuna due libre, & aggiungonuifi dentro dieci uuoua di rondine, meza oncia di falnitro, & due oncie di tartaro bianco, tutti prima poluerizati, & mettonfi poi à lambiccare in un lambicco di uetro, & cauafene l'acqua, & con quefta fi laua la faccia la mattina, & la fera fi onge con olio di tartaro, & di mandorle dolci mefcolati infieme. La decottione dell'Oxilapatho fatta nel uino, beuuta alquanti giorni guarifce il trabocco di fiele, & reftituifce al corpo il priftino colore. credono alcuni che fi preferuino dalla caccola de gl'occhi coloro, che portano fopra di fe una delle fue radici cauata à luna fcema, & inuolta in bianchifsima tela. Chiamano i Greci la 10

Romice

HIPOLAPATHO SALVATICO.

Rombice, Adwabr: i Latini Lapathum: gli Arabi Humadh, Humdh, & Hamad: i Tedeſchi, Ampffer: li Spagnuoli, Labaca: i Franceſi, Lampe. L'Acetoſa chiamano i Greci O[illegible]: i Latini, Oxalis: i Tedeſchi, Sauer ampffer: gli Spagnuoli, Azederilha: li Franceſi Ozeille, Vinette, & Salette. Nomi.

Della Lampſana. Cap. CVII.

LA LAMPSANA è vna herba ſaluatica, piu nutritiua della rombice, & piu vtile allo ſtomaco. Le cui frondi, & i cui torſi ſi cuocono ne i cibi.

10

LAMPSANA.

Lampsana, & sua essam.

*L*A LAMPSANA *quantunque sia quì con l'altre herbe, che si mangiano ne i cibi, connumerata da Dioscoride, nondimeno non ne descrisse egli cosa alcuna delle fattezze sue, per esser forse à quel tempo nel paese suo herba notissima à ciascuno. Il che non interuiene hoggi in Italia. Et però diremo insieme con Plinio à gli* IX. *cap. del* XX. *lib. che la Lampsana è vna spetie di cauolo saluatico alto di fusto un piede. Le cui frondi son ruuide, & simili à quelle de i nagoni, ma fa il fiore piu candido. Nasce questa in Toscana, & in molti luoghi d'Italia abondantemente ne i campi, che non si lauorano: quantunque ella non sia à i tempi nostri troppo in vso ne i cibi, ne nelle medicine, se nõ ne i tempi delle carestie. La Lampsana (diceua Galeno al* XII. *delle facultà de i semplici) mangiata genera cattiui humori: come che applicata di fuori habbia ella uirtù digestiua, & astersiua. Chiamano i Greci la Lampsana,* [illegible]*: i Latini Lampsana.*

Lãpsana scritta da Galeno.

Nomi.

10

Del Blito. Cap. CVIII.

IL BLITO ſi mangia come l'altre herbe d'horto. Non ha alcuno uſo nella medicina: imperoche ſolamente leniſce il corpo.

IL BLITO è di due ſpetie, bianco cioè, & roſſo. Sono ambidue uolgarmente conoſciuti, per naſcere abondantemente tanto ne i campi, quanto ne gli horti. Il roſſo produce le ſoglie, & parimente i ſuſti porporeggianti, ſimili all'amaranto, che noi chiamiamo Fior velluto. E' roſſa parimente la radice, di modo che rompendoſi pare, che ſanguini tutta. Enne di queſta forte un'altra ſpetie chiamato da noi blito maggiore per creſcere egli coſi grande, che pare un'arboretto, con foglie ſimili all'altro, ſe ben maggiori, & con fiori grandi, con gran numero di panicule all'intorno,

Blito, & ſua eſſaminatione.

Blito maggiore, & ſua hiſtoria.

BLITO MAGGIORE.

ELITO ROSSO.

piegate verso terra, come pennacchi, & rosse come quelle dell'amaranto. Il fusto produce egli grosso come un braccio, duro, & per lungo strisciato. Il bianco dal colore in poi è del tutta simile, & nasce ne i luoghi medesmi, con foglie però alquanto piu larghette, & bianchiccie. I fiori, & parimente il seme producono amendue su per il fusto in racemi simili alle panicole del panico saluatico. Chiamasi nel territorio di Trento il blito Biedone, & mangiasi ne cibi spesse volte. Cuoconlo prima nell'acqua, & poscia lo friggono nella padella con olio, ò con burro, aggiungendogli del sale, dell'aceto, ouero dell'agresto, benche molte volte (come posso io far uero testimonio) faccia uomitare, gene-i dolor di stomaco, & di budella, & parimence flussi di corpo, mouendo la cholera. Il perche Plinio al XXII. capo del XX. lib. Pare il Blito (diceua) essere una pianta insipida, & senza alcuna acutezza. & però appresso Menandro i mariti fanno di ciò romore con le mogli. Nuace allo stomaco, & in tal modo lo conturba, che muoue in alcuni la cholera. Dassi nondimeno à bere nel uino al morso de gli scorpioni: & impiastrasi in su i calli de i piedi, & parimente ne i dolori delle tempie, & della milza insieme con olio, Hippocrate scriue, che mangiato ristagna il mestruo. Questo tutto disse Plinio.

10

Scrif-

BLITO BIANCO.

Scrißene Galeno al v i lib. delle facultà de semplici, con queste parole. Il Blito è un herbaggio, che si mangia, frigido & humido nel secondo ordine. Et al' i i. delle facultà de i cibi: Chi intende (diceua) la qualità gustabile del blito & dell'atriplice, & chi ben si ricorda del sapore della brassica, non hauerà da dubitare, che la lattuca non si poßa collocare nel mezo tra la brassica, & tra quelli: imperoche quella disecca valentemente, & questi per il contrario sono humidi, & acquosi. Et però non solamente si mangiano con olio, sale, & con garo, ma meglio, & piu speße volte aggiungendogli dell'aceto: altrimenti sono inimichi dello stomaco. Hanno questi herbaggi (come dicemmo) alquanto di virtù per mollificare il corpo, & maßimamente quando s'accresce le forze loro con qualche cosa lubrica, & viscosa. Questo tutto diße Galeno. Onde non è se non da marauigliarsi, se vogliamo considerare le parole di Plinio, & di Galeno, che scriueßse Dioscoride, che il Blito moueße il corpo, & non haueße alcuno uso nella medicina. Chiamano i Greci il Blito, Βλίτον: i Latini, Blitum: gli Arabi, Bachela iamenia, ouero Bacale aliemanie: i Tedeschi, Mayer: gli Spagnuoli, Bredos: & li Francesi Porree rouge.

Nomi.

10

Della Malua. Cap. CIX.

SONO DVE spetie di Malua, vna domestica, & l'altra saluatica. La domestica è piu conueneuole per mangiarsela ne i cibi, che non è la saluatica, come ch'ella sia inutile allo stomaco. Le nisce il corpo, ma molto piu lo fanno i suoi fusti. E' vtile la malua alle interiora, & alla vescica. Le sue foglie crude masticate con vn poco di sale, & fattone impiastro con mele guariscono le fistole lagrimali: ma nel saldare la cicatrice s'usano poscia senza sale. Giouano così applicate medesimamente alle punture delle api, & delle vespe: & però chi s'unge con la malua pesta cruda insieme con olio, non puo esser punto da loro. Fattone impiastro cō orina humana mondifica la farfarella, & l'vlcere del capo, che menano. Le frondi della malua lesse peste, & applicate con olio medicano alle cotture del fuoco, & al fuoco sacro. Sedēdosi nella sua decottione mollifica le durez-

MALVA.

zede

MALVA MAGGIORE.

zede i luoghi ſecreti delle donne: & facendone criſteri gioua à i rodimenti delle budella, del ſedere, & della madrice. Gioua la decottion della malua fatta inſieme con le ſue radici, beuendola, à tutti i veleni mortiferi: ma biſogna che coloro, che la beono, continuamente la vomitino. Vale medeſimamente à morſi de i ragni, che chiamano phalangi, & prouoca il latte. Il ſeme beuuto nel vino inſieme con quello del loto ſaluatico mitiga i dolori della veſcica.

10

Malua, & ſua hiſtoria.

E LA MALVA vna delle piu volgari, & piu conoſciute herbe, che ſi ritrouino tra le piante: nondimeno gl'antichi vſarono di ſeminarla ne gli horti, percioche a loro era ella ordinariamente in vſo ne i cibi. Ritrouanſene di

MALVA TERZA.

piu ſpetie: imperoche quella, che creſce in albero, non è altro, che Malua commune tirata con artificioſa coltura, come recita Theophraſto al V. cap. del I. libro dell'hiſtoria delle piante, coſi dicendo. Sono alcune piante, che per il coltiuare diuentano diuerſe, & s'allontanano dalla natura loro, come è quella Malua, che creſce in alto, & ſi trasforma in albero. Il che veramente non ſi fa con lungo tempo, ma in ſei, ouer ſette meſi, di modo ch'ella puo coſi creſcere alla lunghezza, & groſſezza d'una haſta. Il perche comodamente s'uſano i ſuoi fuſti per baſtoni: quantunque in piu lungo tempo aſſai piu creſca. Queſto tutto della Malua arborea ſcriſſe Theophraſto. Appreſſo di Plinio al IIII. cap. del XIX. libro oltre alla Malua, che in Arabia creſce in albero in ſette meſi. & fanſene baſtoni, ſi legge d'un'altra Malua arborea, che naſce in Mauritania appreſſo Lixo caſtello, doue ſi dice eſſere ſtati gli horti delle Heſperidi, d'altezza

10

MALVA QVARTA.

tezza di venti piedi, & di grossezza di piu dell'abbracciare d'un huomo; & di questa medesima grandezza dice ritrouarsi parimente del canape. Di Malua arborea uidi già io in su la riua del Benaco nella villa di Grignano alcune piante bellissime & grandi, fatte per arte in un chiostro di Frati di san Francesco. E' similmente spetie di Malua quella, che essendo hoggi fatta volgare à tutti gli horti d'Italia, cresce alta com'un arboscello, con fusto grande, tondo simile a un bastone, & con foglie ben larghe, rare, & all'intorno dentate, quantunque quelle, che sono su per il gambone, sieno piu piccole, & del tutto simili alla malua volgare: produce i fiori in cima, & su per il gambo, grandi, simili alle rose, ma piu folte di foglie. Enne di diuersi colori, peroche alcune nel porporeo acceso nereggiano, altre sono bianche; & altre incarnate, di modo che cosi nella forma, come nel colore imitano le rose. durano questi fiori assai piu

Malua maggiore.

10

lungo tempo delle rose, ma sono inutili & senza veruno odore. Produce la radice lunga vencida, & arrendeuole, come quella dell'althea. Questa adunque non è cosa che prohibisca, che non si possi chiamare malua maggiore, quantunque sieno alcuni che la chiamano malua arborea, ma errano, imperoche come fa testimonio Galeno al VII. & X. libro delle facultà de semplici Ἀνδνδρομαλάχη non è altro che l'althea, quantunque mi scriuesse gl'anni passati l'Eccellentissimo medico M. Giouangiordano, che la malua arborea nasceua copiosa ne i lidi del mare di Genoua, ma non però ho possuto fin hora ottenerla da lui. La terza malua poi da me prima non piu veduta, mi fu mandata dal diligentissimo semplicista M. Francesco Calzolari Veronese spetiale alla campana d'oro, di cui è qui la figura. La radice della malua commune secca, & macerata un giorno nell'acqua, & inuoltata in una carta bagnata, & cotta sotto la cenere calda, & di nuouo riseccata, leua uia fregandosene la ruggine, & il gesso de i denti. La decottione della malua gargarizata, toglie la ruuidezza delle fauci, & del gorgozzule. Le foglie cotte ne i cibi rischiarano la voce rauca, & aggiuntoui olio, sale, e boturo fresco, muouono il corpo. Le foglie trite con foglie di salice, s'impiastrano vtilmente sopra tutte l'infiammagioni, & spetialmente à quelle delle ferite: & trite con porri, & cipolle sopra i morsi de i serpenti velenosi. Il succhio distillato caldo nell'orecchie, ne leua uia ogni dolore. la decottione della malua, & delle radici, cotte fin che diuenti mucilaginosa si da con manifesto giouamento à bere alle donne, che stentano à partorire, & il medesimo fa meza libra del succhio loro, beuuto caldo, Il seme trito, & beuuto con uino vermiglio, vale alla nausea dello stomacho. Cotti i germini della malua, & mangiati con olio, sale, & aceto à modo di sparagi nel principio del mangiare, muouono commodamente il corpo. Dassi il succhio della malua vtilmente à bere à i melancholici al peso di sei oncie; & otto se ne danno quando impazziscano. In somma la malua è utile à molte, & molte cose, & però chiamata da gl'antichi medicina di tutti i mali. Scrisse della malua Galeno al VII. delle facultà de semplici, con queste parole. La malua saluatica ha uirtu di digerire alquāto, & mollificare leggiermēte: ma la domestica quanto piu ella ha in se dell'humidità acquea, tanto è piu debile. Il suo seme tanto è piu ualoroso, quanto è piu secco. Di questa medesima spetie è quella che chiamano anadendromalache (cio è malua arborea) ma piu ualorosa di tutte le altre in digerire. Chiamasi anchora althea. Et al secondo delle facultà de i cibi: La malua (diceua pur egli) non solamente si ritroua domestica, ma anchora saluatica, come dicemmo della lattuca. ma è però differenza tra queste spetie, perciochè sempre le piante saluatiche sono piu secche, & le domestiche piu humide. La domestica adunque ha in se del uiscoso, del che non si ritroua punto nella lattuca. Oltre à ciò non si ritroua nella Malua virtù infrigidatiua manifesta: il che senza mangiarla si puo conoscere, facendone impiastro sopra le calde infiammagioni, come sono l'erisipelle, hor con malua, & hor con lattuca, come si costuma, cio è pestandone le foglie tenere cosi diligentemente, che sieno nel toccarle ben liscie, & ben peste. Cosi adunque conoscerai, che la lattuca manifestamente infrigidisce, & la malua cosi poco, che altro non si puo giudicare, se non ch'ella contenga in se una tepida caldezza. Mangiata la Malua cotta velocemente scende à basso: non però tanto per esser humida, quanto per esser ella uiscosa, & massimamente quando ella si condisce abondantemente con olio, & sale. Chiamano i Greci la Malua, Μαλάχη: i Latini, Malua: gli Arabi, Chubeze, & Chabazi: li Tedeschi, Pappel: gli Spagnoli, Maluas: i Francesi, Malue.

Malua della terza spetie.
Virtù della Malua.
Malua scritta da Gal.
Nomi.

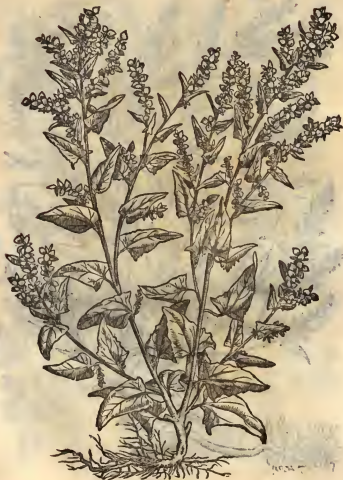
Dell'Atriplice. Cap. CX.

L'ATRIPLICE è herbaggio conosciuto. E di due spetie, saluatico cio è, & domestico. Mangiasi lesso come gli altri herbaggi: & cosi mollifica il corpo. Applicato tanto crudo, quāto cotto risolue i pani. Il suo seme beuuto con acqua melata guarisce coloro, à cui è traboccato il fiele.

Atriplice, & sua historia.

L'ATRIPLICE non si semina ne gli horti di Toscana, come che in Lombardia si semini copiosissimamente il Marzo, & nel principio d'Aprile. Chiamasi in alcuni luoghi di questi paesi Trepese, in alcuni Reppese. Il che non è altro, che il suo proprio nome Latino corrotto nel volgare. Vsasi per il piu à far torte alla Lombarda, mesciandolo con cascio, burro, & noua. Non è herba, che piu presto nasca, & piu presto cresca ne gli horti, che fa questa: perciochè in spatio di quindeci, ouer uenti giorni si semina, & si mangia cresciuta ne i cibi. Produce le frondi di fattezze larghe appresso al fusto, & appuntate in cima, à modo di saetta, grasse, piene d'humore, di colore piu presto giallo, che verde. Il fusto, il quale il piu delle volte rosseggia, cresce con piu ramuscelli all'altezza di tre, ò di quattro gombiti, su per i quali nasce il seme in certi follicoli schiacciati simili à quel del nasturtio, ma di forma assai maggiore. Vsasi l'Atriplice ne i cibi per tutto il mese di Maggio: imperoche secondo che velocemente nasce, cosi anchora velocemente s'inuecchia, & si perde la tenerezza delle sue frondi. E veramente vana l'opinione di coloro, che si credono, che l'Atriplice, & lo Spinace sieno vna pianta medesima. Perciochè lo Spinace è herba nuoua, non conosciuta, ne scritta se non da i moderni, quantunque il Manardo da Ferrara vada sospicando, che sieno l'Atriplice, & lo Spinace, amendue spetie di Chrisolachano. Il che veramente non mi contenta: perciochè Chrisolachanon in Greco suona in Latino aureum olus, cio è herba aurea. la qual qualità se ben si conuiene all'Atriplice; non però per questo si conuiene allo spinace, il quale nelle frondi, nel fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Seminansi gli spinaci il Mese d'Agosto, & parimente di Marzo: Nascono il settimo giorno, con foglie da prima triangolari, le quali poco di poi diuentano sagittali, & intagliate presso al picciuolo, come quelle della cichorea: Hanno picciola radice, con molte sottilissime fibre: Fanno il gambo un gombito, & alle uolte maggiore, concauo dentro, tenero, & fragile. I fiori fa egli uerdicci, piccioli, tondi, & racemosi, da i quali si genera il seme spinoso, & triangolare. Nascono gli spinaci & campana in ogni luogo ben

Errore d'alcuni.
Spinaci, & loro hist.

ATRIPLICE DOMESTICO.

ben coltiuato, & graſſo, & maſſimamente ne gli horti, curandoſi poco del verno, & del freddo, come ſi vede in Boemia, doue in Praga ſi vendono gli ſpinaci belliſsimi in ſu le piazze piu il verno che la ſtate. Sono di due ſpetie, maſchio cioè, & femina, & conoſceſi queſta, perche non fa ſeme. Vogliono alcuni, che gli ſpinaci ne ſieno ſtati portati di Spagna, onde dicono, che di quindi hanno riportato il nome, cioè corrotto il nome di ſpagnaci in ſpinaci, ma s'ingannano, poſcia che ſi vede che il nome loro viene dall' Arabico, auenga che Serapione chiama lo ſpinace ſpanacli. Ma ſe io debbo dirne, 10 *quello, che ne credo, dico che piu preſto crederò che ſieno ſtati chiamati gli ſpinaci coſi da noi Italiani, per il loro ſeme ſpinoſo. Cuoconſi il piu delle volte nella padella ſenza acqua, & maſſimamente quando ſono teneri. Imperoche ſono coſi*

ARTIPLICE SALVATICO I.

Virtù delli spinaci.

pieni di succhio, che come cominciano à scaldarsi sen'esce fuore, & cuoconsi nel loro istesso liquore. Sono gli spinaci frigidi, & humidi nel primo grado: Mollificano il corpo, ma sono ventosi. Beesi utilmente il lor succhio contra le punture delli scorpioni, & de i ragni, & mettesi parimente in su la puntura. ammorbidiscono gli spinaci mangiati cotti la ruvidezza delle fauci, & della canna del polmone. Sono anchora due altre spetie di Atriplice uno salvatico, & uno marino. Il salvatico è di piu spetie, delle quali habbiamo qui posto tre diverse figure: Nascono per il piu appresso alle mura delle città, overo castella, nelli horti, & nelle campagne non molto dissimili dal domestico. Il Marino, di cui (per quanto ho letto) non è memoria alcuna appresso Dioscoride, & Galeno, agevolmente si fa conoscere da coloro, che vanno

Atriplice salvatico.

10

cercando

ATRIPLICE SALVATICO II.

cercando le altre piante, che naſcono ne i lidi del mare. Naſce copioſiſsimo fuori della città di Trieſti non lungi dalle ſaline nell'iſteſſo lido del mare, molto diuerſo dall'halimo, come ben ſi puo uedere per la ſua imagine, che qui ne dimoſtriamo. Imperoche ſe ne va ſtrato per terra, ſpargendo i rami in diuerſe parti, ne i quali ha le foglie biancheggianti, ſimili à quelle delli ſpinaci, ma piu picciole. Produce il ſeme nella cima de rami in certi bottoncelli inequali, come in grappoletti: Ha la radice con molti rami, & capiglioſa, & le virtù medeſime delli altri atriplici, ma per la ſalſedine che manifeſtamente ui ſi ſente nel guſtarlo, ſolue piu il corpo di ciaſcuno altro, & è parimente piu aſterſiuo, quando ſi mangia cotto ne i brodi della carne. In queſto medeſimo luogo naſce parimente copioſiſſima quell'altra pianta, che gli Arabi chiamano

Atriplice marino.

10

ATRIPLICE SALVATICO III.

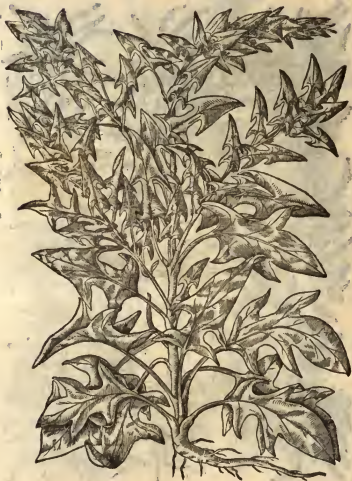
chiamano KALI, *di cui si fa quella cenere, laquale s'adopera à fare il vetro, & di cui si fa anchora il sale, che chiamano alcuni sal Alkali. Questa herba nel suo primo nascimento produce le foglie tonde simili al sempreuiuo minore. Nel crescere poi s'allungano quanto è lungo vn dito, & fanno per pari interualli alcune sottilissime gionture, come si vede nell'equiseto: & crescendo piu auanti escono da quelle gionture alcune foglie grosse, & parimente grasse, concaue nel mezo a modo di canale, larghe nel nascimento, & appuntate in cima, & piegate all'indrieto verso i fusti. Dipoi quando la pianta è cresciuta, quanto debba crescere, & che già comincia à inuecchiarsi; produce nella cima minutissime foglie, & rosseggianti, dal nascimento delle quali escono alcune minute bacche, in cui è dentro il seme assai minuto.* 10

Ha

ATRIPLICE MARINO.

Ho i fuſti roſſeggianti, & graſsi. Tutta la pianta è al guſto ſalata, come il Crethamo. Vogliono alcuni che queſta pianta ſia la ſeconda Anthillide di Dioſcoride. Ma (per quanto porta il mio giudicio) s'ingannano, come è ſtato lungamente detto nel ſeguente libro, & nella noſtra Apologia contra Amatho Luſitano. E' l'Atriplice (ſecondo che riferiſce Galeno al VI. delle facultà de ſemplici) humido nel ſecondo ordine, & frigido nel primo. Il che habbiamo detto eſsere una tepida calidità, come quella delle roſe: ma non però è ella coſtrettiua, ma acquea, & non terreſtre, come è la malua. Scende oltre à ciò uelocemente dal uentre, come fa quella per la lubricità, che vi ſi ritroua. ma è poco ueramente quel che ſi truoua in lei di digeſtiuo. Oltre à ciò l'Atriplice domeſtico, & parimente la malua ſono piu frigidi, & piu humidi

20 Errore d'alcuni.

SPINACI.

humidi delle saluatiche. Et però le domestiche sono piu commode per mettere sopra i flemmoni, che cominciano, & sono in augumento, molli, & feruenti, che non sono le saluatiche: lequali si conuengono nello stato, & nelle declinationi, & quando s'indurifcono. E il suo seme astersiuo: & però è utile à trabocco di fiele causato per oppilatione di flemma. Riferisce Serapione, che scriue Rasis hauer veduto vno, che hauendo beuuto due dramme di questo seme, vomitò, & andò del corpo fino che si condusse in estrema debolezza. Il che so io per certo non esser bugia, imperoche ho conosciuto vn medico, che molto l'usaua per far vomitare, & per soluere il corpo à villani. Il che faceua loro non poca molestia: percioche oltre al soluergli fuor d'ordine per di sotto, gli faceua piu & piu uolte vomitare. La qual virtù fin hora pochi hanno.

10

KALI.

hanno conosciuto, per quanto io stimo. Chiamano i Greci l'Atriplice, Ἀτράφαξις, & χρυσολάχανον: i Latini Atriplex: gli Arabi, Cataf, & Caraf: li Tedeschi, Molten, & Milten: li Spagnuoli, Armoles: li Francesi, Follete, & Femes.

Della Brassica. Cap. CXI.

LA BRASSICA domestica mangiata mal cotta muoue il corpo: & per il contrario lo ristagna la molto cotta, & molto piu la cotta due volte, ouero la cotta nella liscia. La state è piu acuta, & nuoce allo stomaco. Quella, che nasce in Egitto, per essere amara non si mangia. Vsata la brassica ne i cibi gioua al tremore delle membra, & alle debolezze della vista. Mangiata dopo pasto risolue i nocumenti della ebbriachezza, & della crapula. I bròboli quantunque sieno piu acuti, sono nondimeno piu vtili allo stomaco, & piu efficaci à prouocar l'orina: ma conditi nel sale so-

10

BRASSICA LISCIA.

no inimici dello ftomaco,& conturbano il corpo. Il fucco della braffica beuuto crudo con nitro, & iride, mollifica il corpo: & beuuto con vino gioua à morfi delle vipere. Faffene impiaftro vtilmente con farina di fiengreco, & aceto à dolori delle podagre, & altri dolori di giunture, & all'ulcere fordide,& vecchie. Tirato fu per lo nafo purga per fe folo il capo: & applicato con farina di loglio prouoca i meftrui. Le frondi empiaftrate per fe fole,ouero trite con polenta conferifcono à tutte le infiammagioni, & pofteme:& fanano il fuoco facro,la fcabbia, & l'epinitidi. Rompono con fale i carboncelli,& ritengono i capelli, che cafcano. Cotte, & aggiuntoui mele vagliono all'ulcere,che pafcono, & alle cancrene. Mangiate crude con aceto,giouano à coloro, che patifcono nella milza. Mafticate,& fucchiatone il fucco, riftaurano la voce perduta. La decottione loro beuuta folue il corpo,& prouoca i meftrui. I fiori applicati ne i peffoli dapoi la concettione, fanno fconciare le donne. Il feme della braffica,& maffime di quella d'Egitto, beuuto caccia fuo- 10

BRASSICA CRESPA.

ri i vermi del corpo. Metteſi queſto medeſimo ne gli antidoti theriacali; ſpegne le lentigini, & mondifica la faccia. I torſi verdi bruſciati inſieme cõ le radici, & incorporati con graſcia di porco vecchia, mitigano applicati i vecchi dolori del coſtato. Ritrouaſene vna ſpetie di ſaluatica, laqual naſce per la maggior parte nelle maremme, & in luoghi ruinati, ſimile alla domeſtica, quantunque piu bianca, piu hirſuta, & piu amara. Non ſono i ſuoi bromboli diſpiaceuoli al guſto, quãdo ſi mangiano cotti nella liſcia. Le frondi empiaſtrate ſaldano le ferite, & riſoluono le infiãmagioni, & le poſteme. Quella, che ſi chiama marina, è del tutto diuerſa dalla domeſtica: percioche produce le frondi alquanto piu lunghe dell'ariſtolochia ritonda, ſottili, pendenti ad vna per vna da i ſuoi roſſi ramuſcelli, attaccate con vn ſol picciuolo, come l'hedera. Ha il ſucco bianco, quantunque non ne ſia copioſa, & è al guſto ſalſo, & alquãto amaretto, & denſo di ſuſtanza Tut-

BRASSICA CAPPVCCIA.

ta la sua planta è acuta,& inutile allo stomaco: solue piu che tutte l'altre il corpo, cotta ne i cibi. Cuocesi,per esser molto acuta,con la carne grassa.

CHIAMIAMO noi in Toscana la Brassica Cauolo, & in Lombardia Verza. Sono adunque le spetie del Cauolo (quantunque se le tacesse Dioscoride) come si vede per Theophrasto o IIII. cap.del VII. libro, & per Plinio a gli VIII. del XIX. & vltimamente per quello,che ogni giorno ne veggiamo noi ne gli hor'ti di tutta Italia, varie & diuerse. Catone disse essere il Cauolo di tre spetie. delle quali l'uno produce il torso grande con larghe frondi: l'altro produce le frondi crespe, ilqual chiamano Apiane: & il terzo produce sottil fusto, & frondi parimente sottili, liscie, & tenere: composto di parti sottili, & di tutti gli altri piu acuto, & piu medicinale. Ma Plinio (come s'è detto) fece memoria di diuerse spetie. Tra le quali disse, che quello si chiamaua Sabellico, che increspandosi molto nelle foglie si serra in mezo, come fa la lattuga: bianco di dentro, tenero, & dolcetto: tenuto da noi il migliore, il piu dilicato, & piu aggradeuole al gusto. Onde diceua egli, il Cauolo chiamato Sabellico produce le sue foglie marauigliosamente cre- 10

spe,

BRASSICA MARINA.

spe, per la cui grossezza rimane il torso sottile: ma è piu dolce di tutti gli altri cavoli. Quello che chiamiamo noi Cavolo cappuccio serrato tutto fortemente in se stesso, grave, & ritondo di figura, altro non credo, che sia appresso à Plinio, che quello, che chiama egli Lacuturris: del quale scrivendo egli nel luogo medesimo, cosi diceva. Nuovamente sono venuti i Cavoli, che chiamano Lacutorri, dalla valle Aricina, dove già fu un lago, & una torre, laquale è anchora in essere, grossi di testa, & numerosissimi di frondi: delle quali ve ne sono alcuni, che sono ritondi, & altri piatti & muscolosi. Le quali tutte note corrispondono benissimo al parer mio a i nostri capucci. Evvi una spetie hoggi in Italia, la quale s'ingrossa nel gambo, come una rapa, & mondasi & cuocesi ne i cibi, come si cuocono le rape. Del quale non ritrovo memoria appresso à Plinio, ne alcuno altro de gli antichi: come non ritrovo similmente, chi scriva questa spetie d'intagliato minutissimamente nelle frondi, fatto hoggi familiare (quantunque non troppo corrisponda al gusto) à tutti gli horti d'Italia. Dissero Theophrasto, Varrone, & Plinio, che tanto odio è tra'l cavolo, & le viti, che essendo piantato il cavolo appresso ad un pio di vigna, si discosta la vite maravigliosamente da quello. Il perche si credeva Andro-

Odio grande tra'l cavolo, & le viti.

cide, che tanto valesse il cauolo a gli ebbriachi: come che Aristotile n'assegni miglior ragione ne i suoi problemi. Del seme vecchio del Cauolo seminato, come riferisce Plinio a x. cap. del XIX. libro, nascono le rape, & di quello delle rape nascono i Cauoli.

Cauolo saluatico.

Il Cauolo saluatico nasce copiosamente nelle maremme di Siena, intorno al monte Argentario, & in altri luoghi si del mar Tirreno, come Adriatico: & nella costa di Terracina andandosi verso Napoli, n'ho veduto io gran copia con frondi (come dice Dioscoride) simili al domestico, pelose, quasi come quelle del iusquiamo, & amare al gusto.

Cauolo & sue virtù.

Il seme del cauolo pesto grossamente, & bollito nel brodo di carne, beuuto insieme con il medesimo brodo, gioua presentaneamente a i dolori colici. cotto il cauolo due volte, ristagna il corpo, & tollene il dolore, & massimamente aggiuntoui del cimino, dell'olio, del sale, & della farina piu eletta d'orzo, & massimamente mangiandosi senza pane. Il medesimo fa il brodo del cotto con vn gallo vecchio: & gioua questo medesimo a i fegatosi, a i difettosi di milza, & a coloro che patiscono della pietra delle reni, & renelle: Gioua ben cotto a i Ptisici, mangiandosene spesse volte. Il succhio del cauolo cotto con mele rischiara la vista; mettendosene un poco per volta nelli angoli delli occhi: Dassi il succhio del cauolo con vtilità grande a bere al veleno de fonghi malefichi: Cotto il cauolo, & mangiato con pepe lungo; & beuutone poi il brodo, genera copiosissimo latte nelle donne che lattano i piccioli fanciulli. Cotta la midolla de i gamboni nel latte di mandorle, & dipoi pesta, & composta con mele ouero con zucchero, a modo di elettuario, gioua, lambendosi a gli stretti di petto & alla tosse. In somma il cauolo è vtile a ogni sorte di male, come fece a gli Antichi testimonio Chrisippo valentissimo medico. Imperoche egli scrisse del cauolo uno intero volume, accommodandolo a tutti i mali, che accader possano ne i nostri corpi: Onde non ne debbe parer marauiglia, se i Romani huomini di tanto ualore, hauendo cacciati i Medici di Roma; Si curarono seicento anni continui da tutti i mali solamente con il cauolo.

Cauolo scritto da Gal.

E' il Cauolo domestico, secondo che riferisce Galeno al VII. delle facultà de i semplici, tanto mangiato, quanto applicato di fuori diseccatiuo, quantunque egli non sia troppo acuto. Nondimeno sana egli l'vlcere, anchora che sieno maligne, come fa anchora i flemmoni già induriti & malageuoli da risoluere, & parimente l'erisipila cosi fatte. Sana con la facultà medesima l'epinittidi, & le formiche. Ha il cauolo anchora alquanto dell'astersiuo, con il quale cura la scabbia. Il suo seme beuuto ammazza i vermini del corpo, & spetialmente quello del cauolo, che nasce in Egitto. Imperoche il seme è amaro, come sono tutti gli altri medicamenti, che ammazzano i vermini. Et per il medesimo rispetto anchora leua uia le lentigini, & l'altre macchie della pelle, che hanno bisogno di molta astersione. I gamboni del cauolo brusciati fanno la cenere molto diseccatiua: di modo che par ch'ella partecipi del caustico. Onde per questa ragione l'usano alcuni incorporata con grasso vecchio a i uecchi dolori del costato, & in altri simili. perciochе diuenta cosi ualoroso medicamento digestiuo. Il saluatico è a un certo modo piu caldo, & piu secco del domestico, come sono quasi tutte l'altre piante saluatiche comparate alle domestiche della loro spetie. Et però non si puo egli mangiare senza nocumento, per esser lungamente differente dalla complessione humana. Et per questa cagione è egli piu amaro al gusto del domestico, come che partecipi anchora il domestico dell'amaretto, & dell'acuto. ma molto piu ha dell'uno & dell'altro il saluatico: & però asterge egli & digerisce piu ualorosamente del domestico. Il marino oltre al soluere del corpo che egli fa come cosa che ha del salso, & dell'amaro, si puo vsare anchora ad altri malori esteriori del corpo, a cui si conuengono le qualità che ei possiede. Et al secondo delle facultà de gli alimenti: Mangiasi il Cauolo (diceua) ne i cibi, come gli altri herbaggi. Ha il suo succo una certa uirtù di purgare: come che il contrario operi il suo corpo, ristagnando egli con la siccità, che possiede. Et però quando si vuol soluere il corpo, & cacciarne fuori le superfluità, bisogna poco lessarlo nell'acqua: & cosi mal cotto mangiarselo ben condito con olio, & con sale. Et uolendosi ristagnare il flusso del corpo, bisogna farlo ben cuocere, & come si vede che habbia bollito mediocremente, gittar uia il brodo, & metterli sopra dell'acqua calda: & cosi farlo bollire tanto in lungo, che del tutto s'intenerisca. Il che non facciamo, quando vogliamo soluere il corpo. Questo tutto disse Galeno.

Cauolo marino, & sua essam.

Il Marino quantunque dica Dioscoride hauere la foglie sottili, & piu lunghe dell'aristologia ritonda: nondimeno non si puo dire essere altro la Brassica marina, che la Soldanella volgare delle spetiarie: imperoche ella nasce appresso al mare con frondi piene di latte, che ordinatamente a una per vna sono appiccate con il lor piccinolo al loro fusto, rosseggiante, & lungo a modo d'hedera, & hanno al gusto del salso, dell'amaretto, & dell'acuto.

Correttione del testo.

Et però ho piu uolte pensato, che facilmente sia qui corrotto questo testo di Dioscoride per negligenza de gli scrittori, come in molti altri si ritroua. imperoche puo ageuolmente accadere, che per errore doue si ritroua scritto μακρὰ, che vuol significare lunghe, voglia dir μικρὰ, che significa picciole.

Errore del Ruellio.

Il che mi fa veramente credere, che la vera Brassica marina sia la Soldanella: per uedersi manifestamente, ch'ella ui corrisponde con tutti i segni, eccetto che con le foglie, che sono minori & non maggiori della aristolochia ritonda, Erra in questo manifestamente il Ruellio, imperoche uolendo egli prouare, che la Soldanella sia la Brassica marina di Dioscoride, dice, che la Soldanella fa le frondi piu larghe dell'aristologia lunga. Il che non si ritroua però esser vero.

Errore del Siluatico.

Errò in questa herba similmente Mattheo Siluatico, volendo egli, che quella, che chiama Serapione Chachile, sia la Soldanella. Del cui errore fa manifesta fede il dir Serapione, che'l Chachile fa le frondi simili all'usnea, ouero al nasturtio, essendo amendue queste del tutto nella forma lontane da quelle della Soldanella. Holla piu volte ricolta io lungo alle riue del mare in su quel di Triesti, & d'Aquilea. & copia grande se ne vede in su'l lido poco lontano da Vinegia, oue la ricolgono gli spetiali, per esser ella in commune uso de i medici per l'hidropisie. Dassi con vtilità grande la sua decottione à bere con reubarbaro a gl'hidropici, & il medesimo fa la poluere dell'herba presa con reubarbaro, & cubebe.

Nomi.

Chiamano la Brassica i Greci, Κράμβη: i Latini, Brassica, gli Arabi, Corumb, ouero Karumb: li Tedeschi, Koel: li Spagnoli, Colbes, & Counes: li Francesi, Choils.

Della Beta, ouero Bietola. Cap. CXII.

LA BIETOLA è di due ſpetie. delle quali quella che è nera, ſi cuoce con le lenticchie, per riſtagnare il corpo. il che fa molto piu la ſua radice. L'altra, la quale è bianca, leniſce il corpo. nondimeno amendue per la nitroſità loro generano cattiui humori: & imperò il lor ſucco meſſo nel naſo inſieme con mele purga la teſta. conferiſce ſimilmente à dolori delle orecchie. Oltre à queſto la decottione delle frondi, & delle radici loro nettano il capo dalla farfarella, & da lendini. Fanſene bagni alle bugance anchora. Le frondi loro impiaſtrate crude, conferiſcono alle vitiligini, alle pelagioni, & all'ulcere che paſcono: ma biſogna fregar prima le vitiligini con nitro, & grattare i luoghi pelati molto bene con l'ungbie. La bietola cotta leſſa ſana le brozze, le cotture del fuoco, e'l fuoco ſacro.

BIETOLA BIANCA.

BIETOLA NERA.

Bietola, & sua essam.

La beta in Toscana si chiama Bietola. & amendue, la bianca cioè, & la nera si ritrouano hoggi ne gli horti. In Alemagna, & in alcuni luoghi del Trentino se ne ritroua una terza spetie di rossa, le cui radici non sono punto dissimili nelle fattezze loro da quelle delle Carote rosse, come ch'elle sieno di forma piu grosse, & al gusto piu dolci. Vsansi queste commodamente il uerno cotte nell'insalate, lesse prima nell'acqua, ò cotte sotto la cenere calda, & dipoi tagliate in fette sottili, & acconcie con olio aceto & sale. Acconciansi anchora prima vn poco lesse, & dipoi tagliate in fette, & messe in macera nell'aceto forte, per mangiare con gli arrosti; & le cosi preparate sono in commune vso de i Tedeschi, & de i Boemi, iquali per accommodarle meglio à i gusti loro, v'aggiungono nel condire, delle radici del Rafano volgare delle foglie grandi tagliate ben minute, & cosi le conseruano lungamente. Trapiantansi tutte le spetie delle bietole quando hanno già fatto cinque foglie. ma diuentano fuor di modo grandi, & belle, se nel trapiantarle s'imbrattano le radici nel sterco de buoi, & delle uacche fresco. Scriuendo Galeno delle Bietole all'VIII. delle facultà de semplici, diceua. E' la Bietola nitrosa: & però è digestiua, & astersiua, & purga per il naso. ma cuocendosi

Bietole scritte da Gal.

10

BIETOLA ROSSA.

cendosi se ne priua, & fassi leggiermente digestiua, contraria all'infiammagioni. E piu astersiua, & piu digestiua la bianca, che la nera: imperoche la nera ha in se alquanto del costrettiuo, & piu nelle radici, che altroue. Et al secondo delle facultà de gli alimenti diceua: La Bietola (come si vede) ha il succo astersiuo, di modo che solue il corpo, & qualche volta morde lo stomaco, & maßimamente in coloro, che naturalmente hanno lo stomaco sensitiuo: onde mangiata largamente nuoce allo stomaco. Questa nutrisce poco, come fanno similmente tutti gli altri herbaggi. nondimeno molto meglio s'accommoda alle oppilationi del fegato, che non s'accommoda la malua, & maßime quando ella si mangia con senape, & con aceto. Gioua marauigliosamente a coloro, che patiscono nella milza, di modo che piu presto si crede eßer in tal cosa medicina, che cibo. Plinio vuole all'VIII. cap. del XX. libro, che si ritroui anchora la saluatica, & che sia quella che si chiama Limonio, commemorato da Dioscoride nel quarto libro, & da Galeno nel settimo delle facultà de semplici. Il che non accetta Galeno: imperoche nel luogo predetto delle facultà de gli alimenti, dice egli: Veramente habbiamo detto ritrouarsi malua non solamente domestica, ma anchora saluatica, come si ritroua

Bietola saluatica.

10

parimente

parimente lattuga. Ma non ho però io mai conofciuta alcuna Bietola faluatica, eccetto fe non voleffe dire alcuno che fuffe quella la rombice, ouer il lapatio. Del che non mancano alcuni che riprendono Galeno, ne fe ne vergognano, parendo loro ben fatto per difender Plinio, ilquale feguendo la hiftoria, & la fede di diuerfi autori s'ingannò in infinite cofe. Virtù della Bietola. *La Bietola bianca (fecondo che al luogo predetto fa memoria Plinio) cotta, & mangiata con aglio crudo uale à i vermi del corpo. Il fucco purificato (come piu uolte ho ifperimentato io) applicato ne i crifteri al pefo d'una libra folue le coftipationi del corpo, che non poffon foluere gli altri crifteri, & difoppila le vifcere. La radice della bianca rafchiata con il coltello, & ricoperta di mele, & un poco di fale, & adoperata per foppofta, fa andare commodamente del corpo, & la nera bollita nell'acqua, & impiaftrata tolle il prurito, oue egli fia. Il fucchio della medefima, beuuto, & applicato vale al morfo delle ferpi velenofe. La bianca cotta, & mangiata con aglio ammazza i vermini del corpo.* Nomi. *Chiamano i Greci la Bietola, Τεῦτλον: i Latini, Beta: gli Arabi, Decka, & Celb: i Tedefchi, Mangolt, & Piffen: li Spagnoli, Afelgas: li Francefi, Porree.* 10

PORTVLACA DOMESTICA.

Della

Della Portulaca. Cap. CXIII.

LA PORTVLACA è costrettiua. Gioua applicata con polenta à dolori di testa, all'infiammagioni de gli occhi, & dell'altre parti del corpo, à gli ardori dello stomaco, al fuoco sacro, & à i dolori della vescica. Masticata toglie lo stupore de i denti, & mangiata mitiga gli ardori dello stomaco, & delle budella, & similmente i flussi loro. Gioua à rodimenti delle reni, della vescica, & delle parti loro. Prohibisce gli impeti di venere: al che medesimamente gioua, & alle febbri anchora il suo succo beuuto. La portulaca benissimo cotta vale cõtra à i vermi lũghi del corpo, à gli sputi del sangue, alla disenteria, all'hemorroidi, & à flussi del sangue. Gioua al morso della sepa. Mettesi vtilmente nelle medicine de gli occhi: & fansene cristeri ne i flussi delle budella, & corro-

PORTVLACA SALVATICA.

sioni

fioni de i luoghi naturali delle donne. Applicasi con olio commune, & rosado à i dolori di testa causati dal caldo. Sana insieme con vino le brozze, che nascono in sul capo: & applicata con polenta vale à i membri feriti, che si vogliono corrompere, & mortificare.

Portulaca, & sua historia.

LA PORTVLACA si chiama in Toscana Procacchia, & in altri luoghi d'Italia Porcellana. E' herba notissima à ciascuno, quantunque Dioscoride non faccia mentione, se non d'una sorte; se ne ritroua però à i tempi nostri ne gli horti una sorte di domestica, che produce il gambo tondo, & eleuato, con frondi grasse, come son quelle della Fabaria, lucide, & bianchiccie da rouescio, al gusto insipide, con alquanto d'acidità austera. Produce il gambo grosso, liscio, diritto, & alle volte rossigno, grasso, & ramoso, & il seme nero serrato in alcuni bottoncini verdi, & la radice racemosa. L'altra è la saluatica, laquale nasce senza seminarla nelli horti, nelle vigne, & in altri luoghi inculti, con i gambi tondi, strati per terra, uencidi, & rossigni. Le foglie ha ella simili alla domestica, ma minori, & lunghette, & in tutto il resto parimente simile all'altra. Masticata cruda, tanto l'una quanto l'altra, guarisce l'ulcere della bocca, & ferma i denti che vacillano, & tenuta sotto la lingua, estingue la sete. E la Procacchia (secondo che fa memoria Galeno al VI. delle facultà de semplici) ne temperamenti suoi frigida, & acquea, poco partecipe d'austerità. Il perche ristagna i flussi, & quelli massime, che sono colerici, & calidi: imperoche essendo molto frigida gli altera nelle qualità loro, per esser ella frigida nel terzo ordine, & humida nel secondo. Per questa ragione gioua quanto ogni altra cosa ne i calori messa sopra la bocca dello stomaco, & parimente sopra amendue i fianchi, & massimamente nelle febbri hettiche. Leua oltre à cio lo stupore de i denti causato da cose acetose, & garbe. Et perche ha anchora del costrettiuo, si dà ella utilmente à mangiare à i disenterici, & ne i flussi delle donne, & ne gli sputi del sangue. Ma per questo effetto è molto piu ualoroso il succo, che l'herba. Et al II. delle facultà de i cibi: Vsasi (diceua) la Procacchia ne i cibi: ma al corpo dà debile nutrimento, & quel tanto è poscia humido, & viscoso. Leua come medicamento lo stupore de i denti, per esser ella & viscosa, & senza mordacità alcuna. Di questa habbiamo detto assai nel libro di quelle cose, che facilmente si preparano. Impiastrata (secondo che riferisce Plinio al XX. cap. del XX. libro) ristrigne le votture dell'ambilico, & gioua con Cimolia all'infiammagioni delle poppe, & delle podagre. Vale in somma à tutte l'infirmità calide. Chiamano i Greci la Portulaca, Ἀνδράχνη: i Latini, Portulaca: gli Arabi, Bakslebanca, & Bachele Albanica: li Tedeschi, Burtzel kraut, & Portzel kraut: li Spagnuoli, Verdolagas, & Baldroegas: li Francesi, Pourpier, & Pourchaille.

Procacchia ferita da Gal.

Nomi.

Dell'Asparago. Cap. CXIIII.

LO ASPARAGO è volgarmente noto. Le cui cime cotte ne i cibi mollificano il corpo, & fanno orinare. La decottione delle radici loro beuuta gioua all'orina ritenuta, à trabocco di fiele alle malattie delle reni, & alle sciatiche. La decottione fatta nel vino gioua à i morsi di quei ragni, i quali chiamano phalangi, & tenuta in bocca dalla parte del dolore gioua à i denti, che dogliono. Conferisce à tutte queste cose il lor seme beuuto. Dicono che beuendo i cani la decottione loro si muoiono. Dissero alcuni, che pestandosi, & sotterrandosi le corna de montoni, vi nascono sopra gli sparagi, come che non paia questo à noi da credere. El'asparago, quantunque picciola pianta, nondimeno ramosa, con frondi numerose, & lunghe, simili à quelle del finocchio. Ha radice lunga, tonda, spugnosa. Le cime peste, & beuute con vino bianco leuano i dolori delle reni. Cotte tanto lesse, quanto arrostite, & mangiate ne i cibi medicano alle distillationi, & ritenimenti dell'orina, & alla disenteria. Le radici cotte con vino, ouero con aceto, giouano à membri smossi, & cotte lesse con fichi, & ceci, & mangiate ne i cibi conferiscono à trabocco di fiele: medicano à dolori delle sciatiche, & dell'orina. Portate le radici addosso legate, ouer beuuta la loro decottione fanno sterili tanto i maschi, quanto le femine.

Asparagi & loro historia.

SONO GLI Asparagi notissimi à tutta Italia, come che se ne ritrouano de i domestichi coltiuati ne gli horti, & de i saluatichi, che nascono per lor medesimi. Di questi ne sono tre spetie cioè Palustre, montano, & Petreo, chiamato propriamente corruda dalli agricoltori. Il domestico si coltiua ne gli horti, piu noto à tutti di quello, che se ne possa dire. Gitta questo prima i germini, i quali noi chiamiamo propriamente sparagi, la Primauera dalle radici teneri, grassi, & grossi in cima come sono quelli del Orobanche; & questi crescendo poi s'assottigliano, & producono i rami pieni di foglie sottili, & capillari, piu corte di quelle del finocchio, & piu sottili. I fiori fa egli piccioli, da i quali nascono poi le bacche rosse, simili à quelle del rusco, in cui è dentro il seme. Ha la radice piu presso al fusto spugnosa, dalla quale escono di sotto altre copiose radici, come nell'Elleboro, & nel Rusco bianche, & lunghe piu d'una spanna. Il Montano, & il Palustre sono quasi del tutto simili al domestico, & gl'asparagi loro sono parimente dolci, & dilettevoli al gusto. Nascono questi in Boemia copiosi, & cosi grossi, che superano alle volte la grossezza del dito mignolo della mano. Ma quelli del Petreo sono sottili, ne molto meno amari di quelli del Rusco, & però non sono ne i cibi apprezzati molto, quantunque ne i medicamenti aperitiui vagliono assai piu de gl'altri. Nasce questa spetie per il piu in luoghi aridi & sassosi, & massimamente nelle siepi, & nelle macchie, con i fusti legnosi, & bianchicci, & foglie piccoline, & pungenti. Possonsi hauere gli sparagi tutto l'anno eccetto il uerno, scauando la terra intorno alle radici onde escono i gamboni, subito dipoi che si colgono li sparagi. Sono, secondo che commemora Galeno al VI.

Asparagi, & loro facultà scritte da Gal.

delle

ASPARAGO.

delle facultà de semplici, astersiui, quantunque non appaiono eßer manifestamente calidi, ne manifestamente frigidi. Et di qui è, che disoppila la radice le reni, & il fegato, come anchora il seme. Sana oltre à cio il dolore de i denti per la siccità, che contiene, la quale grandemente si conuiene loro. Et al VI. delle facultà de gli alimenti: Ritrouansi (dicena) Asparagi di due sorti: uno chiamato Regio, che nasce ne gli horti: & l'altro chiamato Helio, che nasce nelle paludi. Sono tutti grati allo stomaco, & fanno orinare: & come che sieno di poco nutrimento; nondimeno quando si digeriscono bene, nutriscono assai più che non fanno tutte l'altre cime simili à gli Asparagi, che producono tutti gli altri herbaggi, che si mangiano. Conferiscono per quanto scriue Plinio al X. capitolo del XX. libro, mangiati alla vista, & à i dolori del petto, & del filo della schena: prouocono al coito; & mollificano il corpo. Vngendosi l'huomo

ASPARAGO SALVATICO.

con fucco d'Afparagi dicono, che non puo eflere trafitto dalle api. Oltre à ciò (fecondo che recita Auicenna nell'ultima Fen del IIII. libro) fanno gli Afparagi buono odore in tutto il corpo, ma fanno puzzare l'orina. Chiamano i Greci l'Afparago, Ἀσπάραγος: i Latini, Afparagus: gli Arabi, Halion, ouero Helium: li Tedefchi, Spargen: li Spagnuoli Efparagos: li Francefi, Efparge.

Nomi.

Della Piantagine. Cap. CXV.

LA PIANTAGINE è di due fpetie, maggiore cioè, & minore. La minore hà le frondi piu ftrette, piu picciole, piu tenere, piu lifcie, & piu fottili: i fufti angolofi, inchinati à terra: i fiori pallidi: & il femenelle fommità dei fufti. La maggiore è piu groffa, & piu bella, con frondi piu larghe. Il cui fufto è angolofo, roffigno, alto vn gombito, tutto pieno dal mezo alla 10 cima

PIANTAGINE MEZANA.

cima di picciol ſeme:le cui radici ſon tenere. peloſe,bianche,groſſe vn dito. Naſce la piantagine in luoghi humidi,appreſſo à laghi,& appreſſo alle ſiepi. La migliore,& la piu efficace è la maggiore. Le cui frondi diſeccano,& coſtringono. & imperò s'impiaſtrano vtilmente in ſu tutte l'vlcere maligne, & ſordide,che menano, & che ſono ſpetie di elephantia. Riſtagnano i fluſſi del ſangue: fermano l'vlcere,che caminano,i carboni,l'epinittidi,& l'ulcere che mangiano. Saldano le frõdi della piantagine l'vlcere vecchie,& inequali,& quelle che chiamano chironie: ſaldano le fiſtole cauernoſe: conferiſcono à morſi de cani, alle cotture del fuoco, alle infiammagioni, à i pani, alle poſteme, che vengon dopo le orecchie, alle ſcrofole, & alle fiſtole lagrimali impiaſtrateui ſuſo con ſale. Cotta la piantagine con acero, & ſale, mangiata gioua alla diſenteria, & à fluſſi ſtomacali. Daſſi in vece di bietola cotta con le lenticchie:& mangiaſi contra l'hidropiſia acquatica, con queſto però che mangiano prima gli hidropici coſe ſecche ſenza bere,& mangiandola in

PIANTAGINE MAGGIORE.

mezo del cibo. Dassi contra al mal caduco, & à gli stretti di petto. Lauandosi la bocca con il succo delle frondi purga l'vlcere di quella. Questo meschiato cō cimolia, & cerusa medica al fuoco sacro, gioua alle fistole, à i dolori delle orecchie, & à i difetti de gli occhi infusoui dentro. Mettesi anchora ne i collirij, che si fanno per le malattie de gli occhi. Conferisce beuuto alle gengiue che sanguinano, & à vomiti del sangue: mettesi ne cristeri per la disenteria; dassi à bere à thisici: applicasi con lana alla natura delle donne per le strangolagioni della madrice, & per i flussi loro. Oltre à cio il seme della piantagine beuuto con vino ristagna i flussi del corpo, & gli sputi del sangue. Lauansi con la decottione della radice vtilmente i denti che dogliono: al che gioua anchora masticare la radice. Dansi à mangiare con vino passo le frondi, & le radici nell'vlcere delle reni, & della vescica. Credesi che beuendosi tre radici di piantagine intere con tre bicchieri di vino, & tre d'acqua, guariscano le febbri terzane: & quattro le quartane. Sono alcuni, che portano le radici al collo per cacciar via, & risoluere le scrofole.

PIANTAGINE LVNGA.

QVANTVNQVE da Dioscòride, da Plinio, da Apuleio, da tutti gli altri antichi solamente sieno state scritte due spetie di Piantagine, maggiore cioè, & minore; nondimeno non si puo se non dire, che quella, che chiamiamo noi in Italia Lanciuola per la similitudine, che le frondi sue per esser elle lunghe, & appuntate, hanno con i ferri delle lancie, sia altro, che una certa spetie di Piantagine. Chiamasi uolgarmente la Piantagine in Toscana Centinerbia uocabolo corrotto da Quinqueneruia. La maggior per hauere larga fronde, ha sette nerui, la mezana cinque, & la minore tre. Ma quella, che chiamano acquatica, produce le foglie piu robuste di tutte l'altre, & piu ferme, & piu curue, & piu liscie, larghe appresso al picciuolo, & acute in cima, come il ferro d'vna lancia: produce il fusto piu lungo d'un gombito per tutto ramoso, i fiori bianchi, & piccioini; Ha molte radici come d'elleboro, bianche, & lunghette: Nasce in luoghi humidi, & paludosi. Il seme di tutte le tre spetie predette trito in poluere, & incorporato con vno ouo, & dipoi cotto à modo d'una frittella sopra una tegola affocata, gioua mangiato caldo alla disenteria, & massimamente continuandosi di mangiarlo spesso. Le foglie fresche peste, & impiastrate, guariscono le volatiche, & parimente tutti i diffetti del sedere, cioè le fetole, i fichi, l'enfiagioni, l'hemorroide, & i thimi. Vagliono anchora nel

Piantagine, & sua historia.

Piantagine aquatica.

Virtù delle piantagini.

PIANTAGINE AQVATICA.

principio alle podagre calde, & à tutti i mali delle dita, Impiastrate nelle dislogagiani non solamente ne leuano il dolore, ma probibiscono, che non si enfiano, & non s'infiammino, ma bisogna aggiungerui un poco di sale quando si pestano. Vagliono oltre a cio alle percoße de sassi, ò delle bastonate, & a coloro che cascano da alto, non solamente impiastrate, ma anchora prese dentro per bocca: Il succhio incorporato con olio rosado, & meßa sopra la fronte, mitiga il dolore del capo causato da humori caldi: Dassi con vtilità grande anchora insieme con bolo Armenio, & pietra hematite nelli sputi del sangue. Mescolato con succhio di mille foglia, vale à coloro, che orinano il sangue, continuandosi di berlo piu giorni da digiuno; & masimamente aggiuntoui vna dramma di Filonio persico. Mescolato con aceto, & succhio di solatro, & di sempreuiuo, & applicato con pezze di tela vecchia sana l'erisipile. L'acqua distillata di piantagine incorporata con l'aceto ben forte ristagna il sangue del naso, se bagnandouisi dentro i fazzoletti, si mette in su le piante de i piedi, in su le palme delle mani, & sopra la regione del fegato. Diceua, commemorandola Galeno al VI. delle facultà de i semplici, La Piantagine ha in se misto temperamento: imperoche si ritroua in eßo certa facultà acquea, & frigida, & austerità anchora, Il perche ha del terrestre frigido, & secco: & però infrigida, & disecca nel secondo grado.

Piantagine scritta da Gal.

10

Le

Le medicine adunque (dice pur Galeno) che infrigidiscono, & insiememente diseccano, son tutte ueramente conuenevoli all'ulcere maligne, & malageuoli da curare, a i flussi & alle disenterie: ristagnano i flussi del sangue, infrigidiscono le cotture, consolidano le fistole, l'ulcere cauernose, & le nuoue, & le vecchie. Nelle quali spetie di medicamenti tiene la Piantagine il principato. Il che gli accade per la conuenienza, & misura del suo temperamento: percioche nella siccità sua non è mordacità, ne tanta è la frigidità, che possa stupefare. La uirtù del seme, & delle radici, non è dissimile dal ualore delle frondi, come che piu di queste diseccano, & meno infrigidiscono. Benche il seme ha in se parti piu sottili: & le radici le hanno piu grosse. Le foglie dell'herba secche sono di piu secca, & di piu sottile facultà: per essersi risolto in esse tutta quella parte acquea soprabondante, che vi si conteneua. Per questa ragione usano alcuni le radici per i dolori de i denti, ò masticandole, ò facendole bollire nelle lauande. Vsano oltre a cio per l'oppilationi del fegato, & delle reni non solamente le radici, ma anchora le foglie, & molto piu il seme. Imperoche questo ha in se una certa uirtù astersiua, laquale si puo anchora assai conoscere nell'herba uerde, quãtunque ella sia uinta dall'humidità. Chiamano i Greci la Piãtagine, Ἀρνόγλωσσον: i Latini, Plantago: gli Arabi, Lisen, ouero Lesan Alhamel: i Tedeschi Vuegerich: li Spagnoli Lhanten, Tanchagem: li Francesi, Plantain.

Nomi.

SIO VERO.

Del Sio. Cap. CXVI.

IL SIO nasce, & si ritroua nell'acque. E' pianta grassa, dritta, con foglie larghe, simili all'olusatro, come che minori, & odorate. Queste mangiate tanto crude, quanto cotte rompono le pietre, & le fanno orinare: prouocano l'orina, i mestrui, & il parto. Giouano mangiate ne cibi alla disenteria. Crateua herbario disse, che'l Sio era vna pianta frutieosa con poche frondi, ritonde, maggiori di quelle della menta, nere, & che s'accostano in figura à quelle della ruchetta.

Sio, & sua essa. Errore di molti.

NASCE volentieri il Sio ne i riui delle fontane, che la state sono fredde, & il verno calde. Ma veramente s'ingannano coloro, che per il Sio prendono il Crescione tanto quello, che è dolce, con frondi, & sapore simile alla lattuca; quanto quello, che produce le frondi simili alla ruchetta, & che mangiato rappresenta al gusto l'istesso 10

SIO VOLGARE

sapore

sapore del nasturtio: imperoche questo non è altro, come diremo nel sosseguente capitolo, che'l Sisembro aquatico di Dioscoride, & non il vero Sio, il quale propriamente chiamiamo noi Sanesi Gorgolestro, non punto dissimile da quello che ne scriue Dioscoride: percioche la sua pianta è grassa, diritta, con frondi simili allo smirnio, ouero olusatro, il quale chiamiamo noi Macerone, assai odorate, ne guari dissimili da quelle delle pastinache domestiche. Pochi veramente sono i riui dell'acque, ne i quali nasca il Crescione, che non vi si ritroui anchora copia di Sio. Plinio à XXII. cap. del XXII. libro confonde il Sio con il Crescione, il quale nel seguente capitolo chiama Dioscoride Sisembro acquatico: imperoche attribuisce al Sio le facultà del Crescione, ingannato dal vocabolo. Percioche, come ben dice Dioscoride, chiamano il Sisembro acquatico anchora alcuni Sio. & però credendosi Plinio, che fussero vna medesima pianta, sotto un sol Sio pose le virtù d'amendue, quantunque prima à XXII. capitoli del XX. libro hauesse scritto egli del Sisembro acquatico particolarmente. Chiama Serapione il Sio Senacion, quantunque Senecio appresso à Dioscoride, come si vede nel IIII. libro, sia altra pianta diuersa dal Sio. Gioua il Sio mangiato spesso per fortificare la virtù visiua, & parimente à i difettosi di milza, & à i cacetici: caccia il medesimo, ouero la sua decottione i vermini del corpo; Ma molto per ciò fare è piu efficace il seme pesto in poluere, & beuuto al peso d'una dramma con vino brusco. Il succhio spegne le lentigini vngendosene piu, & piu volte la faccia, ò doue bisogni. la decottione del Sio fatta con sale, & con nitro, guarisce la rogna de i caualli. L'herba quando è tenera si mangia per i difetti de gli occhi in insalata. Fece del Sio memoria Galeno all'VIII. delle facultà de i semplici, così dicendo. Quanto il Sio è odorato, tanto è egli partecipe di calidità. Et imperò è digestiuo, fa orinare, rompe le pietre delle reni, & prouoca i mestrui. Chiamano i Greci il Sio, Σίον: i Latini, Sium: gli Arabi, Rorcathalmi, & Inhamehauella, ouero Hamehauella: i Tedeschi, Vuassermerck: gli Spagnoli, Rabacas: li Francesi, Berle.

Errore di Plinio.

Virtù del Sio.

Sio scritto da Gal.

Nomi.

Del Sisembro. Cap. CXVII.

IL SISEMBRO, il quale chiamano alcuni Serpollo saluatico, nasce in luoghi incolti, simile alla menta de gli horti: ma con frondi piu larghe, & piu odorato. Fansene ghirlande. Ha virtù di scaldare. Il seme beuuto in vino è buono à distillatione d'orina, & alle pietre della vescica. ferma il singhiozzo, & acqueta i dolori delle budella. Impiastransi le frondi in su le tempie, & in su la fronte per i dolori di testa, & in su le punture delle vespe, & dell'api. Beuuto il sisembro ristagna i uomiti. Enne vn'altra spetie, il quale chiamano alcuni Cardamino, & alcuni Sio. Questa herba si gode de riui dell'acqua: & imperò nasce in quei proprij luoghi. doue nasce il sio. Chiamanlo alcuni Cardamino, percioche al gusto si rassembra al cardamo, cioè al nasturtio. Le frondi di questo nel principio son tonde, ma nel crescere diuentano intagliate, come quelle della ruchetta. E' sua natura di scaldare, & di far orinare. Mangiasi crudo, spegne le lentigini, & l'altre macole della faccia, impiastratoui suso la notte, & leuatone la mattina.

BENCHE dica Dioscoride, che nasca il Sisembro in luoghi incolti, & sodi; nondimeno, per quanto si legge in Theophrasto al VII. del VI. libro dell'historia, & all'VIII. del V. delle cause delle piante, se ne ritroua anchora di domestico coltiuato, & tenuto ne gli horti. Et questo, per quanto se ne possa credere, altro non si stima che sia, che quella spetie di Menta fatta hoggi volgare à tutti gli horti d'Italia, chiamata communemente da gli spetiali Balsamita, & dal vulgo Menta Romana; imperoche ella produce le frondi quantunque crespe, ritonde, & piu larghe di quelle della menta volgare, co'l gambo quadrangolare, di colore quando rosso, quando verde, d'odore, & di sapore alquanto piu acuto della menta. Et che così sia, ne fa manifesta fede, oltre alle rassembranze già dette, il degenerare, che fa la Balsamita, quando con grande arte non si coltiua ne gli horti, & il permutarsi ella assai ageuolmente nella menta commune. Percioche diceua Theophrasto al VII. capitolo del VI. libro dell'historia delle piante: Il Sisembro (come s'è detto) facilmente degenera. Et all'VIII. delle cause delle piante diceua: La permutatione, che fa il Sisembro in menta, non viene per altro, che per negligenza di non coltiuarlo, & di non hauergli la debita cura in cauargli fuori le radici; imperoche generando egli molte, & profonde radici, la virtù, la bontà, & l'odore se ne scende in quelle, & resta la pianta suanita; & perdendo la forma con parte anchora del suo naturale odore, si conuertisce in menta. Il perche veramente parmi, che malageuolmente si possa dire, che questa spetie di Sisembro domestico, & quello che nasce al saluatico scritto da Dioscoride, sieno vna cosa medesima. Lo scritto da Dioscoride ho veduto io nascere nelle campagne, & ne i luoghi poco coltiuati della valle Anania della giuridittione di trento, con tutte quelle parti, che Dioscoride gli attribuisce. Il che dimostra la differenza manifestamente, che è infra queste due spetie di Sisembro. Oltre à questo per un'altra buona ragione si puo dire, che'l Sisembro di Dioscoride non sia quello, che ne scriue Theophrasto; percioche se fussero vna cosa medesima, degenerando il Sisembro non coltiuato, impossibil sarebbe ritrouarlo altrimenti, che permutato in menta alla campagna, non hauendo quiui coltiuatore alcuno. Il perche interuerrebbe poi, che i luoghi, oue prima fusse stato il sisembro, & cresciuto, tutti si ritrouarebbeno pieni di menta: il che non ho però mai ritrouato io. Al che poco considerando il Brasauola, messe la Balsamita, la quale chiama egli Menta Fiorentina, per amendue queste spetie indifferentemente, dicendo hauerla veduta mutare egli in Nepeta. Il che non disse Theophrasto, ma che bene ella diuentaua menta. & però è stato corretto quel luogo di Plinio à X. cap. del XIX. libro: percioche doue diceua prima, Sisymbrium degenerat in calamintham, è stato fatto dire in mentham. Perche accorgendosi i correttori hauerlo di parola in parola tolto Plinio da Theophrasto, hanno conosciuto l'errore della scrittura, & hannolo racconcio. Il Sisembro

Sisembro, & sua essam.

Il Sisembro degenera in menta.

Errore del Brasauola.

SPINACI.

Sisembro acquatico.

sembro postia acquatico qui scritto da Dioscoride non è altro, che'l Crescione volgare d'acuto sapore, di cui s'è detto nel precedente capitolo del Sio: imperoche nasce egli ne i riui dell'acque insieme co'l Sio, con frondi prima ritonde, che nel crescere diuentano poi simili à quelle della ruchetta. Il cui sapore, & odore non è punto lontano da quello del nasturtio. Fece memoria di questo Plinio à XXII. cap. del XX. libro: come che all'VIII. del XIX. appresso alla fine faccia mentione d'un'altra spetie di Sisembro, la quale dice nascere in su gli argini, & in su le riue delle pescine, & de gli stagni, & similmente nelle parete de i pozzi. Ilche à molti ha fatto credere, che intenda quiui egli della menta, ouer mentastro acquatico, herba veramente notissima à ciascuno. Il Sisembro tanto dell'una, quanto dell'altra spetie, preso in poluere, ò veramente beuendosi la sua decottione caccia fuor del corpo i vermini, & il vento. Vale parimente quello

Virtù del Sisembro.

della

SISEMBRO SALVATICO.

della prima spetie scaldandosi insieme con matricaria sopra vna tegola calda, & sbruffandosi con vino bianco odorifero, & mettendosi dipoi caldo sopra al corpo alla ventosità della madrice. Giova il medemo anchora maggiormente à i dolori, che rimangono alle donne dopo al parto, se tagliandosi minuto, insieme con matricaria, & fiori di camamilla, s'incorpora poi con tre, ò quattro vuova sbattute, & fassene nella padella una frittata con olio di gigli bianchi, & così calda si mette in sul corpo sopra il bellico. Impiastrasi tanto secco, quanto verde scaldato con la maluagia vtilmente per i dolori uentosi, in su lo stomaco. Il succhio applicato à i testicoli giova à coloro, che si corrompono in sogno. L'Acquatico scaldato nella padella, con radici di petrosello, & di rafano trite minute, con boturo, & maluagia, & messo sopra al pettinicchio, prouoca l'orina ritenuta. Il succhio del medesimo si mette vtilmente sopra il capo de i lethargici.

10

Sisembro de la terza spetie, & sua historia.

Enne

SISEMBRO ACQVATICO.

Sisembri scritti da Galeno.

Enne di questo vn'altra spetie, ma con foglie, & fusti molto minori, con i suoi sottili ramoscelli solamente in cima, ne i quali sono i fiori piccioli & bianchi, & questo nasce non solamente in luoghi humidi, & acquastrini, ma ne gli horti, & lungo le vie, con acuto sapore. Fece de i Sisembri memoria Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, così dicendo. Il Sisembro è composto di sottili parti: è digestiuo, & disecca, & scalda nel terzo ordine. Et però lo danno alcuni nel singhiozzo à bere con vino, & a i dolori di corpo. Ma quello, che chiamano Nasturcino, per essere egli nel sapore suo simile al nasturcio, quando è secco, è calido, & secco nel terzo ordine; come che verde non ecceda il secondo. Chiamano i Greci il Sisembro, Σισύμβριον: i Latini, Sisymbrium: gli Arabi, Sisnabarion, & Sinasbar: i Tedeschi, Vuissermuntz, & Bachmuntz: li Spagnoli, Hierua buena de agua: i Francesi, Mente acquatiche. Lo acquatico chiamano i

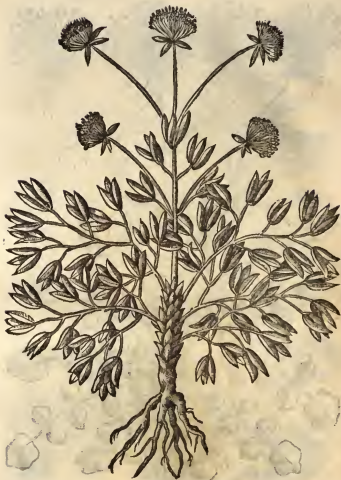
VN'ALTRO SISEMBRO ACQVATICO.

Greci, Σισύμβριον ἕτερον; Latini Sisymbrium alterum: li Tedeschi, Brunnkressen, & Wasserkressen; li Spagnoli, Berros, & Agriaes; li Franzesi, Cresson.

Del Crithmo, ouero Crithamo. Cap. CXVIII.

IL CRITHMO, ouero, come dicono alcuni, Crithamo, è vn'herbetta fruticosa, per tutto piena di frondi, laqual cresce all'altezza quasi d'vn gombito. Nasce nelle maremme, & in luoghi sassosi con assai frondi, al gusto salse, grasse, biancheggianti, come sono quelle della procacchia, quantunque piu larghe, & piu lunghe. Produce i fiori bianchi, e'l seme come quello del rosmarino, tenero, odorato, & tondo. Rompesi quando è secco; & ha di dentro vn nocciolo simile ad vn granello di grano. Le radici, le quali hora son tre, hora quattro, son grosse vn dito, & spirano

XX d'un

CRITHAMO I.

d'vn giocondo, & aggradeuole odore. La decottione delle radici, delle frondi, & del seme fatta nel vino, & beuuta vale all'angoscie dell'orina, à trabocco di fiele, & à prouocare i mestrui. Mangiasi il Crithmo crudo, & cotto, come l'altre herbe de gli horti: & cōseruasi ancora in salamuoia.

Crithamo, & sua essam.

NASCE il Crithamo non solamente per tutta la riuiera del mare Tirreno, & massime attorno al monte Argentaio nelle nostre maremme di Siena, & per tutta la costa, che da Roma se ne gira uerso Napoli; ma nelle riue anchora del mare Adriatico, oue sieno scogli, & riue sassose. Et però non poco se ne ritroua andandosi dal Tireno uerso Triesti in alcuni scogli nella riua di quel golfo. Chiamasi il Crithamo à Roma, & quasi per tutta Toscana Finocchio marino: come che in altri luoghi d'Italia, doue dal mare è stato trasportato ne giardini, & ne gli horti, si chiami volgarmente herba di san Pietro, Il che a molti ha fatto credere, che non sia altro questa pianta, che l'Empetron, che scrisse Dioscoride tra i semplici solutini, quasi appresso al fine del IIII. libro, più persuasi dalla conuenien- 10

za del

CRITHAMO II.

ze del vocabolo, che da ſomiglianza alcuna, che ne ritrouino ſcritta. Nella cui opinione ritrouo io Pietro Collinuccio nelle difenſioni, che fa egli per Plinio contra al Leoniceno: imperoche vuole, che ſia corrotto il vocabolo Empetron in ſan petra herba. Al che non acconfacendomi, dico, che l'Empetron di Dioſcoride è molto diuerſo nell'operare ſuo dal vero Crithamo chiamato herba di ſan Pietro: percioche queſta, quantunque ſi mangi copioſamente, non ſolue ne la cholera, ne la flemma, ne manco l'acqua de gli hidropici, come ſcriue Dioſcoride, che ſolue l'Empetron: & imperò collocato nel IIII. libro nel mezo all'ordine di tutti i ſemplici ſolutiui ſcritti quiui da lui. Oltre à cio non ſi puo dire, che ſia l'Empetron l'herba di ſan Pietro, auenga che niente ſcriua Dioſcorido in parte alcuna, come ella ſi ſia: ma ſolamente diſſe naſcere l'Empetro ne i monti, & nelle maremme con ſalſo, & amaro ſapore. Ma bene è da credere, anzi da tener per certo, ch'ella ſia il Crithamo per le corriſpondenti ſomiglianze, che ſi veggono nelle radici, nelle frondi, nel ſapore, & in tutta la pianta. Dell'Empetron diremo poſcia l'hiſtoria al ſuo proprio cap. nel IIII. libro. Enne del Marina anchora due altre ſpetie, l'una delle quali mi fu primamente mandata dal Nobiliſſimo, & virtuoſiſſimo Signor Iacoma Anto-

Errore del Collinuccio.

Due altre ſpetie di marino.

60

CRITHAMO III.

nio Cortuso gentilhuomo Padouano. Questo dico è quasi simile al sudetto, ma ha le foglie piu strette in cima acute, & pungenti, al gusto salate, & acute, & i gamboni piu grossi, piu robusti, & piu succhiosi. Ha oltre à cio in cima, hor due, hor tre, & fino à quattro ramoscelli. & tutti con una ombrella in cima di fiori bianchi, da i quali nasce il seme quasi simile al finocchio, come anchora la radice. l'altro ho piu uolte colto io ne i lidi del mare non lontano dalle saline di Triesti, con piu fusti, che escono da una sola radice, diritti, & sottili; & tutti dal capo al piede ricoperti di foglie, le quali di mano in mano escono à zocche da un solo picciuolo, lunghette, grosse, & salate. Esce appo ciò dalla loro origine una foglia particolare di sotto, il doppio piu lunga dell'altre; dalla cui cauità nascono le altre sudette hor sei hor sette insieme, come si puo manifestamente uedere dalla sua imagine qui disegnata. Fa i fiori in cima tondi, & pelosi, di color giallo smarrito, & la radice lunga, accompagnata da piu altre all'intorno. Questa uogliono alcuni, che sia l'empetro di Dioscoride. alla cui sententia non ardisco d'accostarmi uedendoui piu note, che non lo concedono. Imperoche questa pianta nasce al mare, & non ne i monti, ne solue mangiandosi il corpo. Ritrouasi anchora

Crithamo terrestre & sua historia.

10

una

CRITHAMO IIII.

vn'altra pianta, la quale non solamente si rassomiglia al crithamo nell'odore, & nel sapore, ma non so come anchora nelle sue fattezze, & però non n'è parso fuor di proposito chiamarla Crithamo terrestre. Nasce copiosa in Boemia, & massimamente intorno alla città di Praga, fra le biade & lungo le vie nelle vine de campi, con foglie lunghe, strette, & durette, le quali escono tre insieme da un medesimo picciuolo assai ben lungo, & da ogni parte dentate, come le falci da mietere il grano, & quelle che sono ne i fusti si veggono molto più picciole & più strette: Il fusto produce con molte concauità di ale, & parimente nodoso, nella cui sommità si spargono i rami, ne i quali sono le ombrelle bianche, & fiorite, che producono poi un seme lunghetto, picciolo, acuto, & odorato. Fa la radice simile alla Pastinaca saluatica, ma minore, al primo gusto dolce, ma masticandosi bene, è nell'ultimo acuta, & odorata. Scrisse del Crithamo Galeno al VI. delle facultà de i semplici, così dicendo. Il Crithamo è al gusto salato, & alquanto amaretto: il perche è egli nelle facultà sue diseccatiuo, & astersiuo. Quantunque si ritrouino in lui, tali facultà minori, che nelle piante amare. Chiamano i Greci il Crithamo. Κρίθμον i Latini, Crithmum, & Crithamum: li Spagnuoli, Perexil de la mar, & Yerbas de agnula yerua: li Tedeschi, Bacilen, & Meerfenchel: li Francesi, Bacille, & Fenoil marin.

Crithamo scritto da Gal.

Nomi.

30

Del Coronopo. Cap. CXIX.

IL CORONOPO è una herbetta lunga, che va serpendo per terra: le cui frondi sono incise. Mangiasi questa cotta, come l'altre herbe. Ha la radice sottile, & costrettiua, laquale mangiata ne i cibi gioua à flussi stomacali. Nasce in su gli argini de i fossi, appresso alle vie, & in luoghi incolti.

Coronopo, & sua essam.

VARIE, & diuerse sono state l'opinioni de gli huomini, che si sono affaticati a rintracciare i veri semplici, quale si sia il Coronopo di Dioscoride, il qual volgarmente non vuol dir altro, che piè di cornacchia. Tra li quali per lunga diceria ne scriße il Leoniceno; conchiudendo in fine eßere il Coronopo quell'herba, la qual chiamiamo in Toscana Sanguinella, & egli nel suo volgare Vicentino Caprinola, adoperata la state speßo da i fanciulli per farsi venire sangue dal naso. Questa opinione non accettando il Manardo da Ferrara, accostandosi piu alla scrittura di Dioscoride,

CORONOPO.

SERPENTINA.

che di Plinio, & di Theophrasto, i quali posero il Coronopo tra l'herbe, che sono spinose, disse esser più da credere à coloro, che han detto, che sia il Coronopo l'herba Stella fatta hoggi volgare à tutti gli horti d'Italia per l'uso familiare, che se n'ha nelle insalate, che à coloro, che vogliono, che sia la Sanguinella, ouero la Caprinola: imperoche questa non è in uso alcuno ne i cibi de gli huomini; ma più presto pastura del bestiame. Oltre à cio, non manca, chi creda, che sia il Coronopo quell'herba, che volgarmente in alcuni luoghi d'Italia si chiama piè cornino, & in altri piè di gallo, il quale è in uso da i Medici, & dal vulgo per far vesicare qualche parte del corpo, oue sia bisogno di così fare. Della quale opinione non solamente sono stati i commentatori d'Auicenna; ma anchora qualch'uno de i moderni, di quelli mas-

Opinione d'alcuni dannata.

simo, che hanno scritto i volumi ben grandi delle facultà, & dell'historia de i semplici. Tra i quali è Othone Brunfelsio Tedesco, ilquale quantunque habbia ben saputo esser dannati ragioneuolmente da i moderni, & dotti Medici tutti coloro, che hanno tenuto, & tengono, che'l volgare piè cornino sia il Coronopo di Dioscoride; nondimeno (tanta è alle volte la pertinacia de gli huomini) che piu presto ha voluto errare con gli ignoranti, che conoscerne il uero insieme con i dotti, & buoni semplicisti. Percioche vuole egli manifestamente, che'l piè cornino volgare sia il nero Coronopo di Dioscoride, ilquale, come al suo proprio capitolo si dirà, è manifesto non essere il Coronopo; ma bene il batrachio, ouero ranoncolo scritto da Dioscoride sotto diuerse spetie, le quali manifestamente si veggono nel volgare piè cornino. Che sia oltre di questo il Coronopo di Dioscoride la Sanguinella, ouer la Caprinola, come si crede il Leoniceno, io ueramente non posso credere: percioche, quantunque faccia questa herba in cima al fistuco cinque picciole spiche, le quali quando s'aprano, rappresentano nella forma loro vn piè di cornacchia, ò d'altro uccello; nondimeno (come dice il Manardo) non è in alcun uso ne i cibi, come scriue Dioscoride: non è tenera da potersi mangiare, ma arida come è il fieno: ne manco produce le frondi intagliate, ne si semina ne gli horti, come disse Plinio al XIX. cap. del XXII. libro: il quale se vogliamo pur seguitare nel dire egli al XVI. cap. del XXI. libro, togliendolo dall'VIII. di Theophrasto, che'l fusto del Coronopo, herba spinosa, ua serpendo per terra, difficil cosa sarà il prouare, che sia la Sanguinella, ouero la Caprinola: imperoche il fistuco di questa non fa così, ma leuandosi in alto fa cinque picciole spiche. Il che ne persuade à dire, che sia questa Sanguinella quella spetie di Gramigna spinosa commemorata da Plinio al XIX. cap. del XXIIII. libro, così dicendo. Sono alcuni, che dicono esser la Gramigna spinosa di tre spetie, tra le quali chiamano quella Dattilo, che per il piu ha cinque spine nella cima del fusto, le quali raolte tutte insieme si mettono nel naso per trarne fuora il sangue. Et così terminandone egli quiui l'historia non disse (come si crede il Ruellio) che fusse questa spetie di gramigna il Coronopo. Oltre à questo è d'auertire, che Dioscoride non fece memoria alcuna, che fusse il Coronopo herba spinosa, ne meno nell'ordine dello scriuerla la pose tra le spinose; ma tra quelle, che sono in commune uso da mangiare ne i cibi. Se bene Theophrasto la connumerò fra le piante spinose, per hauer hauuto egli rispetto per auentura à gli appuntati intagli delle sue foglie quasi simili alle spine, quantunque non pungenti, come hebbe Dioscoride a quelle dell'acantho. Il che mi fa ageuolmente credere, che'l Coronopo di Dioscoride non sia differente da quello, che intende Theophrasto. Et imperò Plinio nel XXI. libro, imitando Theophrasto, fece il Coronopo spinoso: & nel XXII. imitando Dioscoride, non fece quiui di spine memoria alcuna. Oltre a cio è da sapere, che di quella gramigna, la quale usano i fanciulli per cauare il sangue del naso, così in Carniola come nel contado di Goritia, ricolgano gli Schiaui il seme, & lo sgusciano, & mondano, come se fusse panico, & fannone poscia minestre nel brodo di carne assai al gusto aggradeuoli, di modo che li Tedeschi chiamano questo seme minor assai di granello del panico, Himeldaw, cioè manna celeste: & li Schiaui nella lor lingua chiamano la pianta Piede di cornacchia, come piu ampiamente diremo nel processo di questo volume trattando delle spetie della gramigna. Il perche ho io per certo quasi creduto, che hauendo per auentura cio saputo il Leoniceno, s'habbia egli poscia imaginato, che sia questo il uero coronopo di Dioscoride. appresso a cui non essendo spinoso, & nascendo, & seminandosi in Italia, non credo, che fallino coloro, che vogliono, che l'herba Stella sia il Coronopo, auenga che altra non ui se ne ritroui, che piu si gli rassimigli. Il Coronopo adunque ha le foglie lunghe, & strette, intagliate a modo di corna, strate per terra al tondo a modo di stella, onde ha ella dalli Italiani il nome. Produce i gamboncelli, la spica, il fiore, & il seme del tutto simile alla piantagine, di modo, che non vi si vede differenza alcuna; Ha una sola radice, ma tutta villosa, & bianca. Il sapore delle foglie non è differente da quello della piantagine. Onde crederò io che sia il Coronopo una spetie di piantagine così fatta. Nasce oue di saluatica al magro in diuersi luoghi: ma copia se ne vede lungo al fiume del Lizzonzo, & in altri luoghi nel contado di Goritia, doue la chiamano Serpentina: imperoche la sua radice secca in poluere, & beuuta nel uino è ualoroso rimedio al morso delle vipere, come io hò esperimentato piu volte. Scriuendo del Coronopo Galeno al VII. delle facultà de i semplici altro non ne disse, se non che la sua radice mangiata gioua a i flussi stomacali. Questa pensano alcuni, che sia il vero Holostio di Dioscoride. Il cui parere non mi dispiacerebbe, se non hauesse di nuouo ueduto il uero, mandatomi dall'Eccellentissimo M. Alfonso Pantio Modonese. Chiamano i Greci il Coronopo, Κορωνόπους: i Latini, Coronopus: li Tedeschi, Kraenfuofs: li Spagnoli, Guiabelha: li Francesi, Capriole.

Opinione del Leoniceno riprouata.

Gramigna spinosa di Plin.

Fantasie del coronopo.

Serpentina.

Coronopo scritto da Gal.

Nomi.

Del Soncho. Cap. CXX.

IL SONCHO è di due spetie. vno piu saluatico, & piu spinoso: & l'altro, che si mangia piu tenero. Ha il fusto angoloso, concauo, & qualche volta rosso: & le frondi con alcuni interualli attorno intagliate. Hanno amendue facultà d'infrigidire, & costrignere mediocremente: & imperò impiastrati in su gli stomachi caldi, & in su l'infiammagioni vi giouano. Il lor succo beuuto mitiga i rodimenti dello stomaco, & genera assai latte. Applicato con lana gioua all'infiammagioni del sedere, & de i luoghi naturali delle donne. Conferisce tanto l'herba, quanto la radice impiastrata alle punture de gli scorpioni. Enne vn'altra spetie di piu tenero, che cresce in albero con larghe frondi, le quali diuidono il suo ramoso fusto. Questo vale, quanto gli altri.

Sonchn, & sua historia.

CHIAMASI il Soncho volgarmente in Toscana Cicerbita, & Crespino anchora. del quale se ne veggono per i campi, per gli horti, & per le vigne amendue le spetie. Producono l'uno, & l'altro le foglie intagliate simi-

SONCHO ASPERO.

ti alla cichorea, le quali nell'uno sono rnuide, & spinose, & nell'altro liscie, & senza spine, & in amendue rossiccie.
Veggonsi del liscio due spetie differenti solamente alquanto nelle foglie, percioche l'una le ha piu liscie, piu distese, &
meno intagliate. Ma tutte hanno il gambo alto un gombito, ò poco manco, concauo, tenero, fragile, latticinioso, &
alle uolte porporegno. Fanno i fiori in cima al gambo in diversi ramoscelli gialli simili al senetio, i quali seccandosi si con-
uertono in lanugine, la quale scossa dal uento se ne uola uia. Ma quella terza spetie di cui scrisse Dioscoride nel fine
10 *del capitolo, non solamente (per quanto io me ne veggia) non nasce in Italia, ma non ritrouo che Theophrasto ne Pli-*
nio ne scriuessero cosa ueruna. Vsiamo noi in Toscana il verno nell'insalate le frondi, & le radici: le quali per essere
an. hora molto tenere, & dolci, assai aggradano al gusto. Cotto il sonco nel uino, ristagna i flussi. dassi il suo latte util-
mente

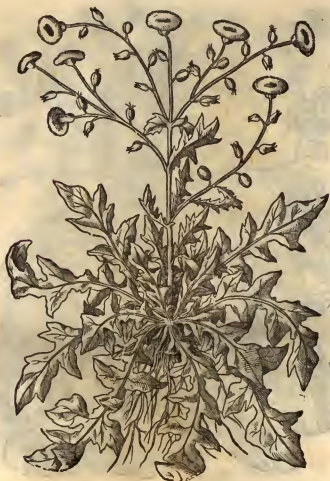
Virtù del Sonco.

SONCHO LISCIO.

Soncho scritto da Gal.

mente à bere alli asmatici, & al serramento del fiato. Messo caldo nelle orecchie ui mitiga il dolore, & massimamente cocendosi con olio in un guscio di melagrano. Beuuto alla misura d'un ciatho, gioua alla stranguria dell'orina. Le foglie masticate togliono il puzzore del fiato. Il Soncho, quando è maturo, secondo che recita Galeno all'VIII. delle facultà de i semplici, è spinoso: ma quando è anchor tenero, & giouane si mangia, come l'altre herbe saluatiche. Il temperamento suo è quasi misto di terrestre, & acquatica essenza: quantunque l'una, & l'altra sia leggiermente frigida. Oltre di questo è partecipe d'alquanto di uirtù costrettiua. Applicato di fuori, ouero mangiato infrigidisce manifestamente. Ma come è secco, diuenta terrestre, & restagli pochissima caldità. questo tutto disse Galeno. Di quello 10 *della terza spetie non ne ritrouo memoria alcuna appresso Theophrasto, ne Plinio, ne manco ho io mai veduto in Italia*

Soncho,

VN'ALTRO SONCHO LISCIO.

Soncho, che creſca in albero. Chiamano i Greci il Soncho, Σογχὸς: i Latini, Sonchus: li Tedeſchi Vuilder haſen koel, Gen dyſtel: li Spagnoli Serraya, & Sarralba: li Franceſi, Lateron, & Palais au lieure. Nomi.

Della Endiuia. Cap. CXXI.

LA ENDIVIA è di due ſorti. Vna ſaluatica, la quale ſi chiama picra, & cichorea, & vn'altra che fa frondi piu larghe, che ſi ſemina, piu vtile allo ſtomaco di quella de gli horti. La quale è medeſimamente di due ſpetie: delle quali l'vna fa le frõdi piu larghe ſimili alla lattuca, & l'altra le fa piu ſtrette, & è al guſto amara. Riſtringono, & infrigidiſcono amendue, & conuengonſi allo ſtomaco. Cotte, & mangiate con aceto riſtagnano il corpo. La ſaluatica è piu aggradeuole allo ſtomaco: percioche mangiata alleggeriſce gli ardori, & le debilità di quello. Tutte queſte ſpetie

imp.a-

ENDIVIA MAGGIORE.

impiastrate per se sole, & con polenta vagliono à dolori della bocca dello stomaco. Giouano alle podagre, & all'infiammagioni de gli occhi. Impiastransi insieme con le radici vtilmente, in su le punture de gli scorpioni, & in su'l fuoco sacro, mescolate con polenta. Vngonsi co'l succo loro quelle cose, che hanno bisogno d'esser infrigidite, aggiontoui però biacca, & aceto.

Endiuia, & sua essam.

PERCHE ne i volumi Greci di Dioscoride, che vanno per le librarie, il principio di questo capo, & in alcune parole, & nelle spetie dell'Endiuia, & della Cichorea si ritroua falsificato, & confuso; parmi, che per quanto ho potuto cauare de libri d'Oribasio, che scrisse egli de semplici, & d'alcuni volumi di Dioscoride molto antichi scritti à penna, si debba il principio di questo capo leggere in questo modo. L'Endiuia è di due spetie, saluatica, & domestica. La saluatica è di due sorti: una, che si chiama picra, & Cichorea: & l'altra, che si semina, & produce foglie piu larghe, & è piu grata al gusto della domestica. La domestica poi è anchora ella di due spetie: una che produce le frondi 10

piu

ENDIVIA MINORE.

piu larghe, simili alla lattuca: & l'altra, che le fa piu strette, & al gusto amare. Alla qual lettione corrisponde benissimo quello, che da Dioscoride ne scriue Serapione, uedendosi, che egli ha d'Endiuia tante spetie di saluatiche, quante di domestiche. Il che veggiamo anchora noi cotidianamente ne gli horti, & nelle campagne, hauendo cichorea saluatica ne campi, oue nasce per se stessa, con foglie piu strette, piu ruuide, & per intorno intagliate: & di quella, che si semina ne gli horti, con frondi piu tenere, piu larghe, & piu al gusto aggradeuoli: come medesimamente habbiamo ne gli horti due sorti d'Endiuia domestica, differenti di foglie, & di sapore. Oltre a cio è da sapere, che non manca chi creda, che non sia differenza dall'Endiuia domestica, che produce le foglie larghe, alla scariola, per ritrouare questo medesimo appresso à Serapione: & ancho chi uoglia, che ella sia l'Endiuia domestica della seconda spetie, che produce le foglie piu strette. Ma è d'auuertire, che la scariola in Serapione è cosa dell'interprete, & non dell'autore: & però non essergli da prestare fede. Il che manifestamente dimostra la forza dei uocabolo corrotto da i Barbari. Imperoche Scariola altro non uileua, che Seriola, ciò è Endiuia picciola: percioche i Greci chiamano l'endiuia Seris. Il che

10

CICOREA DOMESTICA.

sto all'XI. cap. del VII. libro dell'historia delle piante Aphaca, & noi in Toscana Piscia al letto, altri Grugno di porco, altri Dente di leone, altri Dente di cane, altri Capo di monaco, & altri Ambubeia: quantunque appresso a Plinio sia l'Ambubeia, chiamata parimente Ambugia, la istessa Cichorea. Esce di terra questa pianta nel primo entrare della Primauera, con foglie di Cichorea, ma molto piu intagliate, & in cima simili alle saette, & strate per terra: Fa il gambo alto vn palmo, tondo, liscio, rosticcio, vacuo, fragile, & pieno di latte: Et il fiore giallo, & stipato di foglie. sfiorendo questo si conuerte in un capo tondo lanuginoso, come di Tragopogono: fatto con non poco artificio di natura. la qual lanugine ageuolmente se ne vola uia soffiandouisi dentro con bocca: Ha la radice quasi come di Cichorea, piena però tutta di latte, & molto piu amara. Tutta questa pianta cotta, & mangiata, conforta lo stomacho: & cruda ristagna il corpo: & però si loda per la disenteria non poco, & massimamente cotta con le lenticchie. Il succhio beuuto gioua a i flussi dello sperma. Cotta nell'aceto, mitiga i dolori dell'orina. La decottione di tutta la pianta si dà utilmente nel trabocco di fiele. Scriuono alcuni superstitiosi, ouero sperimentatori delli occulti secreti di natura,

Aphaca di Theophrasto.

Virtù dell'Aphaca.

10

YY 2 che

CICHOREA SALVATICA.

che il suo succhio incorporato con olio, & unto per tutto il corpo, fa impetrare fauori appresso a' i grandi magnati, & conseguir da loro cio, che si desidera. Ma parmi cosa ueramente sciocca, & negligenza grandissima de gli spetiali di tutta Italia, che hauendo eglino pieni gli horti d'Endiuia eccellentissima, & buona domestica, & le campagne piene di Cichorea, la quale non è altro, come dice Dioscoride, che l'Endiuia saluatica, tolgano per far l'acqua d'Endiuia una certa spetie di Lattugaccia saluatica, spinosa, dura, & tutta piena di latte; cosa ueramente reprobabile. Perciocche, dato che nella lattuca saluatica sia frigidezza; nondimeno oltre al non hauer quella conuenteuolezza co'l fegato, che hanno l'endiuie, & le cichoree; il suo molto latte ha in se alcune parti tanto calde, che brusci a, & uescica: & alcune così sonnifere (come dice Dioscoride poco qui di sotto) che sono alcuni, che lo mescolano con quello del papauero, quando ne fanno l'opio. Ritrouasi un'altra spetie di Cichorea, la quale chiamano alcuni Zacintha, se ben noi dall'effetto, ch'ella fa nel guarire i porri & le uerruche, la chiamiamo cichorea uerrucaria. Fa questa la radice quasi come un raponzolo, ma neregna, & per tutto all'intorno fibrosa. Ha le foglie cichoracee, ma piu aspre, & i fusti alti un gom-

Negligenza grande de gli spetiali.

Zacintha, & sua historia.

10

CICOREA COSTANTINOPOLITANA.

vn gombito, & alle uolte maggiori, ruuidi, & sottili, ne i quali nascono i fiori come di cichorea, ma gialli, dopo a cascare de i quali, ui rimane il seme, come un bottoncello nereggiante, & fatto sottilmente a spichi per intorno: ouero a fette come i peponi. Ma è ueramente marauigliosa la uirtù di questa pianta per guarire i porri. Imperoche so io alcuni, che haueuano tutte le mani cariche di porri, i quali se ne sanarono con hauer solamente mangiato una uolta sola una insalata di questa cichorea. Fa il medesimo anchora il suo seme preso per tre giorni continui al peso d'una dramma, nell'andarsene al letto. Questo prima mi fu mandato da M. Francesco Calzolario Veronese spetiale alla campana d'oro, al quale haranno da render gratie coloro, che se ne seruiranno. Ma un'altra spetie di cichorea portata da Costantinopoli, mi mandò da Vienna il Clarissimo Signor Augerio de Busbeche Fiammengo, con radici assai pendenti, come quelle dell'amphodillo, simili però di figura alle silique del Raphano, che noi chiamiamo radice, l'imagine della quale habbiamo qui disegnata come cosa nuoua. Sono oltre à cio alcuni moderni, che uogliono, che si metta tra le spetie della Cichorea, & della Scariola quel fior celeste chiamato pe'l suo uiuo colore da Plinio, Ciano, da altri Battisecola, da molti Battisuo-

Virtù della zacintha.

Cichorea Costantinopolitana.

Ciano, & sua historia.

20

CICHORIA VERRVCARIA.

Ciano minore.

Ciano maggiore.

sere, & da noi in Toscana fiore Aliso, & fiore Campese. nasce egli tra le biade il mese di Maggio, & di Giugno abondantißimo nelle campagne, di cui fanno le contadinelle nostre ghirlande molto vaghe nel tempo della state. Ma in vero non veggio per qual ragione si poßa il Ciano tra le Cichoree collocare, auenga che in tutte le fattezze sue punto nō si gli rassimigli. Ritrouasene due spetie, cioè il maggiore, & il minore. & questo si ritroua ne campi fra le biade piu copioso, con foglie lunghe, bianchiccie, & pelose, barbate per intorno raramente. fa piu fusti che uno, alti due gombiti, lanuginosi, con aßai foglie per intorno, ma minori di quelle che sono al baßo, & senza barbole. I fiori fa egli nella sommità de i fusti di colore celeste viuidissimo, le foglietete de i quali sono tutte all'intorno intagliate, eßendo tutte da vn squamo bottone. Ha una sola radice, ma all'intorno capigliosa. Il maggior poi ha le foglie piu larghe aßai, piu pelose & tutte intere, simili à quelle della lichnide coronaria: & i fusti piu grossi, piu bianchi, piu pelosi ne cosi lunghi, & i fiori molto maggiori, & piu larghi: Nasce ne i monti piu speßo, che ne i campi. Di questo non ritrouo io alcuno de gli antichi scrittori, che scriua facultà alcuna: quantunque lo metta Guglielmo Piacentino nel suo siropo di Cichoree, 10

il qual

DENTE DI LEONE.

Il qual deſcriue egli per le febbri peſtilentiali, & per ogni materia uelenoſa. Nel che, ſecondo che dicono alcuni altri de i moderni, uale marauiglioſamente il Ciano per ſua particolare proprietà datali dalla natura. La poluere delle foglie del maggiore ſi danno con utilità a bere à coloro, che caſcano da alto; & a chi ſputa il ſangue con acqua di piantagine, ouero di conſolida maggiore, ò di coda di cauallo: Il ſucchio applicato alle ferite freſche le conſolida, & guariſce l'ulcere della bocca. Le foglie d'amendue le ſpetie, & maggiormente il ſeme cotto nel uino, & beuuto, giouano alle punture delli ſcorpioni, & de i ragni uelenoſi, & parimente a tutti gl'altri ueleni. Il ſucchio guariſce le infiammagioni delli occhi, vngendogli con eſſo. Fece dell'Endiuia, & della Cichorea memoria Galeno all'VIII. delle facultà de i ſemplici, coſi dicendo. L'Endiuia è una herba amaretta, ma molto piu la ſaluatica, laquale dall'effetto alcuni chiamano Picris, cioè amara, & altri Cichorea. E' frigida, & ſecca nel ſecondo grado. ma certamente la domeſtica infrigidiſce molto piu, che non fa la ſaluatica: & ſpegne la ſua ſiccità la molta humidità, che ſi ritroua in eſſa. Nondimeno l'una & l'altra ha del coſtrettino come la chondrilla: imperoche anchora ella è ſpetie di ſeride, ò di cichorea. Et all'ottauo libro delle

Virtù del Ciano maggiore.

Endiuia ſcritta da Gal.

10

CIANO MAGGIORE.

compositioni de medicamenti secondo i luoghi: La Cichorea, & l'Endiuia (diceua) sono veramente spetie di cibi, & appresso di noi mangiano l'una & l'altra tanto cruda, quanto cotta i villani. E' la facultà loro frigidetta, & amaretta, & parimente alquanto costrettiua: per le cui qualità si conuengono grandemente nelle distemperanze calde del fegato. imperoche oltre all'infrigidire, che fanno moderatamente, fortificano esso fegato per la facultà costrettiua, che posseggono. Oltre a cio mondificano, & nettano le commisure delle bocche delle uene, le quali dalla concauità del fegato vanno a quelle della sua gobba. Ne però offendono nelle frigide distemperanze, come fanno quelle cose che sono frigide, & humide, in cui non si ritroua alcuna facultà amara, ne costrettiua. Puo oltre a cio giouare la sustanza di cotali herbe al fegato, anchora che in esso non si ritrouino humori alcuni serosi, ò altri putrefatti, & che la distemperanza si causi per se sola, ò per corrottela d'altri humori, & mescolandosi con mele conducono gli humori per orina. Il perche quando si beono anchora secche in poluere, fanno i giouamenti medesimi. & non poco giouamento riportano, quando se ne bee la decottione. Ma doue anchor non si ritroui alcuna calda distemperanza, & vi sia qualche oppilatione, gioua molto il

10

to il

CIANO MINORE.

to il berle con uino bianco sottile insieme con quelle cose, che poßon prouocar l'orina. E' utile non solamente il succo loro tanto fresco, quanto secco, ma anchora la herba isteßa secca beuuta in poluere, & cosi parimente la decottione. Chiamano i Greci l'Endiuia, Σέρις: i Latini, Intybus satiuus: gli Arabi, Dumbebe, Hundebe, & Endeba: li Tedeschi, Endiuien: li Spagnoli, Endiuia: li Francesi, Endiuie. La Cichorea chiamano i Greci, Σέρις ἀγρία, Κιχώριον, & Πικρὶς: i Latini, Cichorium: li Tedeschi, Vueguueiß, & Vueguuart: li Spagnoli, Almerones, & Cichoria: li Francesi Cichoree. Nomi.

Della Chondrilla. Cap. CXXII.

LA CHONDRILLA, la quale alcuni chiamano cichorea, & alcuni endiuia, fa il fusto, i fiori, & le frondi simili alla cichorea saluatica. La onde dissero alcuni, ch'ella era vna spetie di cichorea: nōdimeno è questa in tutta la pianta piu sottile. Ne i cui rami si ritroua vna gomma simi- 10

leal

CHONDRILLA PRIMA.

le al mastice, grossa quanto una faua: la quale trita insieme con mirrha, & applicata con tela alla quantità d'vna oliua à i luoghi naturali delle donne, prouoca i mestrui. L'herba pesta insieme con la radice, & fattone poscia trocisci con mele, & con nitro, soluendosi i trocisci nell'acqua cura le vitiligini. La gomma conserua, & fa rinascere i peli delle palpebre. Il che fa similmente la sua radice fresca, quando con la punta d'un aco si mette il suo succo in su le radici de peli. Beuuta con vino gioua à i morsi delle vipere. Il succo della cotta beuuto per se stesso, ouer nel vino ristagna il corpo. Ritrouasi vn'altra spetie di Chondrilla, che produce le frondi lunghe, attorno attorno intagliate, & strate per terra: il cui fusto è pien di latte. La radice è tonda, sottile, & appuntata, leggiera, rosseggiante, & piena del medesimo liquore. Le frondi, e'l fusto han virtù digestiua. Il succo conserua i peli delle palpebre. Nasce in luoghi grassi, allegri, & coltiuati. 10

CHONDRILLA SECONDA.

NON è dubbio, che la Chondrilla, come dice Dioscoride, sia altro, che spetie di uera cichorea: ma piu minuta di frondi, di fusto, di fiori, & di seme. Della quale se ne ueggono per tutta Toscana, & in ogni altro luogo d'Italia pieni i sodi, & gli arginj de i campi appresso alle uie, non manco in uso per mangiar nell'insalate (come che sia piu amara) che si sia la cichorea. Enne similmente un'altra spetie, come dice Dioscoride, non guari da questa dissimile, come che ella non habbia le foglie cosi lungamente intagliate, & i fiori d'altra maniera: la quale dal molto latte, che si ritroua nelle radici sue, nelle frondi, & nel fusto, chiamiamo noi in Toscana Lattainola. Vsasi anchor essa da i contadini nell'insalate in cambio di cichorea. Fece della Chondrilla memoria Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, nel proprio cap. dell'endiuia, & della cichorea; non dicendone però altro, se non ch'ella era una spetie d'endiuio. Della quale scriuendo egli poi al secondo delle facultà de gli alimenti, non la rassembrò quiui punto ne all'endiuia, ne alla cichorea, come prima haueua fatto, ma solamente alla lattuca, nel cui capitolo la descrisse. Chiamano i Greci la Chondrilla, Χονδρίλλα: i Latini, Chondrilla: gli Arabi, Candarel, Cadaron, ouero Amiron: li Spagnoli, Leitugas, & Lechugas dentre los planos: li Francesi, Lettron.

Chondrilla, & sua essam.

Chōdilla scritta da Galeno.

Nomi.

40

Della

Zucche, & loro historia.

LE ZUCCHE, che volgarmente s'usano la state ne i cibi, sono di tre sorti, lunghe cio è, tonde, & schiacciate. Ma non però se ben sono di forma diverse, diverse di natura: percioche (secondo che riferisce Columella, & Plinio al capo del XVIII. libro) queste forme nelle Zucche si possono fare co'l seme d'una sola zucca. percioche togliendosi il seme del collo, nascon lunghe: prendendosi quel del corpo, nascon tonde: & seminandosi quel del fondo, si fanno piatte, & schiacciate, & molto atte, quando son secche, à tenervi dentro vino, olio, & altri liquori. Volendosi, che vengano oltre misura grosse, seminisi il seme di mezo con la punta in giu verso la terra. Ma guardisi bene, che non vi si accostino le donne: imperoche toccandole le impediscono il crescere. Il che molto piu fanno guardandole, quando hanno i mestrui. Quelle, che si serbano per cavarne il seme, vogliono essere delle prime, che nascono, ne si debbono spiccare dalla pianta piu presto, che nel principio del verno; tenendosi poscia al sole, overo al fumo, fino che elle sieno benissimo secche: altrimenti se gli putrefa agevolmente il seme in corpo. Amano le Zucche maravigliosamente l'acqua: & imperò è stato provato, che mettendogli sotto in un vaso d'acqua ben largo, & capace, discosto una spanna, si dilunga in una notte fino

ZUCCHE INDIANE.

all'acqua. Nascono le Zucche senza seme, se auanti che se ne pianti il seme si tiene nell'olio del sesamo. Produce la Zucca le foglie d'hedera, ma grandißime, & bianchiccie, & i sarmenti lunghi, fatti à cantoni, i quali se ne vanno lungamente per terra, ma trouando ò rami, ò siepi, ò pergole vi s'arrampa facilmente, con i viticci ch'ella produce. I fiori fa ella grandi, fragili, & bianchi, diuisi à modo di stelle, de i quali pochi sono quelli che faccino il frutto. I fruttiferi si conoscono ageuolmente, imperoche hanno sotto di loro le zucchette picciole come bottoni. Ritrouansene oltre a queste à tempi nostri in Italia da serbare per il verno, varie di grandezza, di forma, & di colori. Queste di nuouo (secondo che dicono) ci sono state portate dall'Indie: quantunque quelle, che chiamiamo marine, sieno piu lungo tempo state in Italia. Tutte però hanno forma di melloni, ma alcune sono grandissime, alcune grandi, alcune picciole, & alcune mediocri, & alcune fatte à spicchi, come i melloni; & altre hanno le costole all'intorno dal fiore, al piccinolo, ben rileuate, ben distinte, & ben messe dalla natura, & alcune sono tonde, alcune piatte, & alcune tendono al lungo, di diuersi colori, le quali veramente sono hoggi asai piu note à tutti che io non le poßo descriuere. Producono tutte queste spetie le foglie aßai maggiori delle nostre, piu große, & ruuide alla mano, attaccate a großo & rigido piccinolo; & di forma simili alle foglie delle viti. Hanno i sarmenti grossi, aspri, angolosi, & hirsuti, i quali se ne scorrono per terra aßai lontano, & saglionο su per gl'alberi, per le siepi, & per le capanne come le nostrane. I fiori sono simili à i gigli, ma gialli, & molto maggiori. Colgonsi l'Autunno, & serbansi poi tutto il verno nelle cucine. Producono il seme grande come mandorle, piatto, & bianco, doue è dentro l'animella dolce, & soaue. Sono al gusto dolcigne, & non così insipide, come le nostre, ma sono però insoaui se non s'acconciano con condimenti, & con spetie aromatiche. le foglie delle nostrane fregate fresche sopra i caualli, non vi lasciano la state accostare le mosche. Meße in su le mammelle delle donne di parto diseccano il latte. L'olio che si fa con i lor fiori infusiui dentro al sole, spegne ongendosi il focore delle reni, & mitiga il dolore del capo causato da caldo, & massimamente ne i febricitanti. la cenere delle zucche secche sana le cotture del fuoco, & l'ulcere delle membra genitali. Fece delle Zucche memoria Galeno al VII. delle facultà de semplici così dicendo. La zucca è frigida, & humida nel secondo ordine. Et però è utile il succo della sua scorza ne i dolori delle orecchie, oue sia infiammagione, insieme con olio rosado. Et gioua impiastrata tutta à i flemmoni, refrigerandoli mediocremente. Mangiata è humida, & spegne la sete. Et al II. delle facultà de gli alimenti: La zuccha (diceua) mangiata cruda è insoauissima al gusto, pernitiosissima allo stomaco, & del tutto indigestibile: di modo che chi per carestia d'altro cibo fuße costretto à mangiarla così cruda, come hanno già fatto alcuni, sentirebbe nello stomaco non poco peso, con manifesta frigidezza: dopo al che seguirebbe poi la souersione dello stomaco, & parimente il vomito: con il qual solo si potrebbe curare da gli accidenti predetti. Et però si costuma di mangiarla ò leßa, ò fritta nella padella, ò arrostita. La lessa non ha in se nissuna qualità apparente, se già non si voleße nominare sapore quello, il quale non è acuto, ne salso, ne acerbo, ne amaro, ne d'altra sorte simile, come ne ancho l'acqua. Onde ragioneuolmente cotali cose si sogliono chiamare insipide, & sciocche. Eßendo adunque tale la zuccha, ragioneuolmente ricerca diuersi modi nel prepararsi per i cibi, come quella, che di sua natura si ritroua nel mezo di tutti gli eccessi delle qualità, & che però si può ragioneuolmente ridurre à quale eceßo si voglia. Et però per quanto porta la sua natura, dà ella al corpo humido, & frigido nutrimento, il quale è finalmente poco: ma se ne scende facilmente per il corpo, & per eßer la sua sustantza lubrica, & per eßer tale la natura di tutti i cibi humidi, i quali non hanno in se punto del costrettiuo. Digerisceſi facilmente, pur che prima non si corrompa nello stomaco. Il che suole speße volte auenirle, quando nel cuocerla non se gli da buona preparatione: ouero quando ritroua nello stomaco humori, che sieno corrotti & putrefatti. Il che interuiene alle volte per restare ella troppo nello stomaco, come fanno gli altri frutti della state, i quali si corrompono ageuolmente nello stomaco, se presto non calano à baßo. Come adunque la zuccha semplicemente mangiata genera ne i corpi un'humore insipido, & senza gusto; così mangiata con cose forti si conuertisce nella natura loro. Et imperò se ella si mangia con senape, l'humore, che se ne diffonde per i membri, sarà veramente acuto con manifesto calore: & mangiandosi con cose salate, altro non genera se non salsi humori. Arrostita la zuccha, ouero fritta nella padella lascia veramente aßai dell'humidità sua. Nondimeno per la natural sua acquea qualità, meritamente si mangia con l'origano: imperoche tutte quelle cose, che sono di cotal natura si debbono meschiare con cose acute, acetose, salse, & austere, volendosi che elle aggradino al gusto. Chiamano i Greci la Zuccha, Κολοκύνθα ἐδώδιμη: i Latini, Cucurbita: gli Arabi Haraba, & Charba: li Tedeschi, Kurbß: li Spagnoli, Calabaca: i Francesi, Vne courge.

Zucche Indiane.

Virtù delle zucche communi.

Zucche scritte da Gal.

Nomi.

Del Cocomero domestico. Cap. CXXIIII.

IL COCOMERO domestico è molto vtile allo stomaco, & al corpo. Rinfresca, quando non si corrompe nello stomaco: gioua alla vescica: rileua odorato i tramortiti. Il seme prouoca mediocremente l'orina. Beesi vtilmente con latte, & con vin passo nell'ulcere della vescica. Le frondi empiastrate con vino conferiscono à i morsi de cani: & con mele all'epinittidi. La polpa di quello, che chiamano Pepone, mangiata ne i cibi prouoca l'orina: & impiastrata risolue le infiammagioni de gli occhi. Le scorze messe in su la parte dinanzi del capo giouano ne i fanciulli alle infiãmagioni de i pannicoli del ceruello: & messe in su la fronte prohibiscono i flussi, che discendono à gli occhi. Il succo mescolato co'l seme, & con farina, & poscia secco al sole, mondifica, & fa bella la pelle della faccia. La radice secca, & beuuta al peso d'una dramma con acqua melata fa uomitare. Et però volendo alcuno dopo cena purgarsi vomitando leggiermente, è assai il beuerne due oboli. Questa medesima impiastrata con mele sana quell'ulcere, che si chiamano faui.

COCOMERI.

Cocomeri, & loro essam.

CHIAMANO i Greci Pepon (come riferisce Gal. al II. delle facultà de i cibi) tutte le spetie de i cocomeri, de i melloni, & de i cedriuoli. Benche questo nome Sicys, sotto al quale tratta il presente capitolo Dioscoride, sempre significa particolarmente secondo la commune opinione, quello che i Latini chiamano cucumis. et questo medesimo significa anchora appresso Galeno al secondo libro delle facultà de i cibi, subito dopo à i peponi, & melopeponi. Ma non però parmi, che questo basti per dimostrare, se qui intenda Dioscoride del nostro Cocomero di Toscana, ilqual in altri luoghi si chiama Anguria, ouero di quello, che in Toscana si chiama Cedruolo, & in Lombardia Cocomero, à tutti noto: imperoche ne esso Dioscoride, ne alcun'altro de gli antichi scrisse, come si sia fatto il Cocomero, che chiamano i Greci sicys. Ma bene è vero, che si puo fare uerissima, & sicurissima coniettura, che sia il Cocomero scritto qui da Dioscoride quello istesso de i Lõbardi, per dir poscia esso Dioscoride nel quarto libro, che'l cocomero saluatico è differente dal domestico solamente nel 10 frutto, ilqual produce simile alle ghiãde: ma che le frondi, & i sarmenti sono del tutto simili à quelle del domestico, perche uediamo manifestamente nõ essere alcuna differẽza dalle frondi, & sarmenti del Cocomero saluatico à quelle del domesti-

COCOMERI LVNGHI.

co di Lombardia. Il che parimente disse Theophrasto al VI. cap. del VII. lib. della historia delle piante, con queste parole. Sono alcune cose, che non si conuengono con le sopradette ne nel succo, ne nelle virtù, come è il cocomero saluatico, il quale non è in modo alcuno da comparare al domestico, ma si gli rassomiglia solamente nell'aspetto della pianta. Et imperò manifestamente erra il Brasauola; credendo, che per il Cocomero intendano i Greci dell'Anguria. perciochè oltre alle ragioni soprascritte, scriue Plinio al V. del XIX. lib. che i Cocomeri nascona in Italia uerdi, & picciolissimi: ma nell'altre prouincie grandissimi, hor gialli di colore, & hora neri, & che mangiati stanno nello stomaco insino al giorno seguente. Il che manifestamente si uede in quelli, che da i Lombardi si chiamano Cocomeri, & da noi Cedriuoli, & non nelle Angurie: imperoche le Angurie in Italia uengono grossissime, & per esser, quando sono mature, molto acquose, & dolci, presto discendono dallo stomaco. Il che non fanno i nostri Cedriuoli chiamati Cocomeri in Lombardia: che per esser eglino molto uiscosi, frigidi, & duri da digerire, se ne stanno lungo tempo nello stomaco. Oltre di questo nel medesimo luogo disse pur Plinio, che lasciandosi discorrere i fiori de i Cocomeri nel pertugio d'una canna, ouero d'un

Errore del Brasauola.

10

altro

MELONI.

altro inſtrument o in lungo pertugiato, ui creſcono dentro in mirabil lunghezza: & che ſtando pendenti i Cocomeri anchora attaccati alla pianta ſopra un uaſo d'olio, tanto odio ſi ritroua tra l'uno & l'altro, che ſi riuoltano i Cocomeri indietro, & torconſi à modo d'uncino. Le quali coſe ho uiſto manifeſtamente prouar io con i noſtri Cedriuoli di Toſcana, doue ne gli horti ſono fatti uolgariſsimi i lunghi, & ritorti a modo di ſerpenti, ſtati piantati del ſeme di quelli già fatti per arte nelle canne, i quali per lungo circuito d'anni hanno ſempre prodotti i Cocomeri lunghi. Et ſimilmente ſi puo dire, che'l torcerſi in uncino ſia coſa, che piu preſto poſsa accadere ne i Cedriuoli, che nelle Angurie. Perciochè queſte per eſser tonde, è quaſi impoſsibile, che poſsano prendere la forma: come che per eſser lunghi poſsa queſto ageuolmente accadere à i Cedriuoli. Poſsonſi ſerbare i Cocomeri (ſe tanto ſi puo credere à Plinio) fino al nuouo tempo de gli altri, non ſolamente nella ſalamuoia, ma meſsi in una foſsa cauata in terra: oue non tocchi il ſole, collocandoli ſopra la rena, & mettendogli ſopra del fieno ben ſecco, & poſcia della terra, fin che la foſsa ſi empia. Hanno tutti in odio il uerno, & il freddo: Naſcono il ſeſto, ò il ſettimo giorno dopo al gittar del ſeme in terra. Naſcono teneriſsimi & giocondiſsimi

ANGVRIE.

al gusto quando si macera il lor seme, auanti che si feminino nel latte. Ma volendosi hauere i cocomeri primaticci molto, bisogna passata che sia la bruma, cioè mezo il mese di Decembre, hauere delle casse piene di terra ben grassa, & seminarueli dentro con annaffiarli qualche poco dentro in casa & come sono nati, & che succedino giorni sereni & tepidi bisogna metter le casse fuore al sole in luoghi coperti dal uento appresso alle mura delle case, & tanto che i giorni saranno freddi, & il tempo conturbato, tenere le casse al coperto in casa sotto il tetto, & cio bisogna fare fino che sia passato mezo il mese di Marzo dopo l'equinottio della Primauera; cioè quando non s'ha d'hauere sospetto alcuno della brinata, & cosi all'hora tutte le casse si possono mettere in terra, & cosi s'haranno poi i cocomeri molto primaticci. Tagliati i cocomeri in fette & applicati spegne ogni sorte d'infiammagioni: & tolle via nelle febri ardenti ogni siccità, & ruuidezza di lingua, tenendosi continuamente in bocca. Oltre à cio, che cosa intendano gli antichi Greci per i Peponi, & Melopeponi, non so io sicuramente affermare, quantunque sieno alcuni, che vogliono, che Galeno al 2. de gli alimenti intenda per i Melopeponi i nostri communi Melloni: & per i Peponi quella spetie pur di Melloni, che chiamano à Vinegia Pipone. Ma il dir Galeno nella fine del capitolo de i Melopeponi, che quella parte vltima della carne, nella

Peponi, & Melopeponi, & loro essam.

quale

quale si chiude dentro il seme, se ben non si mangia ne i Peponi; ma si mangia nondimeno ne i Melopeponi, mi fa star sospeso in determinare, che cosa uoglia per questi due frutti intendere Galeno: perche in amendue le spetie tanto de i communi Melloni, quanto delle Pipone quella parte appresso al seme si mangia, et non si mangia, secondo che tali frutti sono piu maturi, & manco maturi. Perciocheamendue questi, quando sono maturi, lasciano per se stessi da loro il seme con tutta quella parte carnosa, oue s'asconde, quando si tagliano, & all'hora non si mangia: ma se sono alquanto men maturi, rimane tal carne attaccata insieme con l'altra, & così si mangia, hauendone però prima con il coltello tratto fuori il seme. Però è, che l'animo m'inchina à credere, che se de i nostri Melloni intende in uno di questi due capitoli Galeno, sia in quello de i Melopeponi. Et questo non uoglio che sia detto per altro, che per dirne la mia opinione, la quale lascierò à discorrere à coloro, che non hanno il ueleno della uipera ne i denti, & nella lingua. Imperoche non si ritroua cosa tanto dolce, tanto soaue, tanto buona & tanto proficua, che non diuenti amarissima nella bocca di coloro, che hanno per natura le labra uelenose. Ma che cosa habbia egli inteso per i Peponi, non so io ueramente in alcun modo determinare. Et imperò non dirò, che intenda delle pipone Venetiane, ne manco delle Angurie, come si uanno imaginando alcuni. Perciochè ritrouo, che Serapione hauendo prima fatto mentione d'autorità di Galeno di tutte queste spetie, fece delle Angurie particolar capitolo, & chiamale in lingua Arabica Dulleha. nel qual capitolo non adduce autorità alcuna di Dioscoride, ne di Galeno, ma solo d'autori Arabici. Il che mi fa pensare, che non fussero conosciute l'Angurie da gli antichi Greci. Dimostra parimente nō hauerle mai uedute il Fuchsio, huomo de tempi nostri dottissimo. imperoche nel suo grāde herbario, si crede egli, che i communi Cocomeri di Lombardia chiamati da noi in Toscana Cedriuoli, sieno le uere Angurie, ingannādosi però di gran lunga. Perciochè quantunque chiamiamo noi Toscani le Angurie Cocomeri, non però chiamiamo per lo contrario i Cocomeri Angurie, come scriue il Fuchsio, intendendola alla riuerscia. Ma ritornando hormai à i nostri Peponi, iquali quantunque sieno piu noti, & piu conosciuti da ciascuno di quello ch'io possa descriuerli, non però mi par di douer tralasciare di non scriuerne l'historia loro. Onde dico che la pianta, che gli produce se ne ua serpendo per terra; con lunghi sarmenti, come fanno parimente i cocomeri con foglie come di uiti, ma però manco intagliate, ruuide & pelose. I fiori i quali sono gialli nascono da i sermenti sudetti, & da questi il frutto grande come la testa d'huomo, & qualche uolta molto maggiore. La cui scorza ha del cartilaginoso, di diuersi colori: Imperoche in alcuni è uerde, in altri bianca, in altri gialla, in altri pallida, & in altri bigia: & ne ue sono anchora di quelli che sono uestiti d'un ricamo fatto a modo di rete con non picciolo artificio della natura, & quasi tutti sono fatti à spicchi ouero à fette rileuate. La polpa loro interiore la quale è gratissima al gusto anchora ella di diuersi colori. Perciochè in questi è bianca, in quelli è rossa, & in quelli altri uerdiccia. I buoni (auuenga che molti se ne ritrouino di sciapiti) oltre all'esser eglino ripieni di gratissimo odore, sono al gusto molto dolci, & soaui. Hanno oltre à cio nel uentre copiosissimo seme lunghetto quasi come di cocomero, & ricoperto di bianco, & fragile guscio, nel quale è dentro serrata l'animella dolce & soaue. Godonsi i Peponi de i luoghi grassi & aprichi: & d'hauer libera piazza oue possino distendere i sarmenti loro. Desiderano d'essere annaffiati, quando non pioue a bastanza, ma come i frutti cominciano à maturarsi non è cosa che piu nuoca loro che la pioggia, perche gli corrompe, gli fa insipidi, & leua loro l'odore, & la gratia del gusto: Ma è ben però non poco da marauigliarsi, che di molti che nascono da una medesima pianta, spesse uolte si uede che alcuni riescono di tutta bontà, & alcuni di tutta sciocchezza. Danno inditio d'esser buoni, quelli che sono piu graui, & che hanno piu grosso picciuolo. Euuene di quelli che hanno odore, chi di rose, & chi di muschio, ma fatti però così dall'industria & dall'arte delli hortolani, i quali aprendo quella parte del seme da cui esce il primo germine la macerano per alquanti giorni in acqua di rose muschiata, & lo seminano. Euue fra gl'altri una spetie, i melloni della quale si serbano saldi & fermi tutto il tempo del uerno nelle case dipoi che sono colti l'Autūno, & tutti sono con la buccia gialla, & in Toscana si seminano piu per condirli nel Zucchero, & nel mele, come si condiscono le scorze de i cedri & delle aranci. Sono i Peponi in gratia delle Donne non solamente per mangiare, ma per hauerseli conuertiti in uso di farsi molto piu belle, che non l'ha fatte la natura. Per il che fare gli tagliano in pezzetti con radici d'Aro, & di Brionia & aggiontoui del succhio de limoni ben maturi, mettono il tutto in boccia di uetro: & dipoi ui mettono ultimamente sopra tanto latte fresco di capra che ricopra, & sopra auanzi quattro dita il tutto, & messoui poi sopra il cappello di uetro fanno lambiccare il tutto nel bagno dell'acqua bogliente: & di questa si lauano la faccia & se la fanno splendida, & bella. Il seme poi purgato & mondo dal guscio è anchor egli in grande uso ne i medicamenti. Imperoche si da il latte che se ne caua mescolato con l'orzata utilmente à i febricitanti, auenga che non solamente spegne la sete con manifesto refrigerio, ma apre pian piano le oppilationi del fegato, & delle uene, & prouoca l'orina. Dassi parimente contra la tosse, ò i pthisici, & à i marasmati, parimente nelli ardori dell'orina, aggiuntoui massimamente i Trocisci de Alchachingi, succhio di Regolitia, & un poco di mumia, di gomma Arabica, & di Tragacantha; ma opera in ciò maggiormente quando ui s'aggiungono le bacche istesse fresche dell'Halicacabo, il latte del seme del papauero, & la decottione della malua: & questo basti intorno à i Peponi ò Melloni che gli uogliamo chiamare. Resta adunque, che scriuiamo anchora qualche cosa delle Angurie, le quali noi in Toscana chiamiamo Cocomeri. Però dico che l'Anguria, chiamata dalli Arabi DULLAHA è una pianta che fa la foglie intagliate simili à quelle della coloquintida, ma maggiori, & piu ruuide, & i sarmenti che si distendono lungamente per terra, come quelli de cedriuoli, & de i Peponi, i fiori gialli & il frutto molto piu grosso de i Peponi uerde, liscio, equale, & pesante, & qualche uolta macchiato di bianco. La polpa sua interiore è humida molto & acquosa. La quale in alcuni è dolce, & soaue, & in altri insipida, con qualche poco dell'acetoso, & molto ualorosa per spegnere la sete. Ha dentro fra la polpa per tutto il corpo quasi in ogni parte il seme assai copioso piatto, & il doppio maggiore di quello de i Peponi, ma con piu duro, & piu fermo guscio di colore in alcuni frutti rosso, & in alcuni nero. Colgonsi i frutti dell'Angurie nel principio dell'Autunno, & serbansi dipoi qualche mese ne i granai sopra i monti del grano. perciochè quiui si conseruano dall'infracidarsi, & si ui maturano quando si colgono immaturi. Sono le Angurie frigide, & humide nel secondo grado, & ualorosissime per la sete, & però s'u-

Errore del Fuchsio.

sano in Toscana l'Agosto quando sono i gran caldi per refrigerio delli assetati. Vagliono adunque nelle ardentissime febri, & spetialmente per l'aridità della lingua tenendosi la sua polpa fredda in bocca, vincono l'acuità delli humori: & però giouano spetialmente à quelle febri le quali si generano piu per malignità, che per abondanza di humori, imperoche l'Anguria (come scriue Serapione) nel principio non muoue molto il corpo, & però si conuiene à coloro che sono debili di natura; magri, & con poco sangue, essendo che questi tali hanno piu bisogno di medicamenti alteratiui, che di quelli che soluano il corpo. Ma quantunque ciò far si possa con i medicamenti acetosi; nondimeno gl'insipidi, i quali hanno qualche dolcezza appresso come sono le Angurie, in questi casi molto meglio si conuengono: Imperoche è cosa impossibile che le cose acide ouero che si preparano con aceto, non incidino & assottiglino gl'humori, la qual cosa non possono vtilmente sopportare i corpi debili, & magri, per esser propria natura dell'aceto & delle cose acide di far dimagrare, & di nuocere allo stomaco; & se ben da qualcuno si danno medicamenti acidi, & astringenti, non si puo però fare, che non aumentino le oppilationi, & massime quelle che sono nel fegato, & nelle parti circonuicine, & tanto piu, quanto cotali medicamenti seccano, senza punto humettare. Ma le cose insipide, di grossa sustanza, nelle quali si senta qualche dolcezza, come si sente, & si gusta nell'Angurie, humettano per sua propria natura, & rinfrescano, & generano nel fegato vn sangue acquoso, il quale raffrena il feruore, & la malitia della colera gialla tanto nel fegato, quanto nelle vene. Tutto questo delle Angurie scrisse Serapione: le quali molto piu perfette & dilicate nascono nelle regioni calde, che nelle altre, & però intorno Roma, & Napoli, in Puglia, in Calabria, & in Sicilia sono le Angurie di tutta perfettione, ne sono in modo alcuno da comparare à queste, quelle che nascono in Vngheria. Scrisse de Cocomeri Galeno all'VIII. libro delle

Cocomeri scritti da Gal.

facultà de semplici, con queste parole. Il Cocomero, che si mangia, è di piu sottile essenza, quando è ben maturo: & di piu grossa, auanti che si maturi; ma participano di virtù astersiua, & incisiua. onde prouocano l'orina, & fanno il corpo splendido, & massimamente fregandosi con la poluere del seme. Sono di frigida, & humida natura, non però eccessiua, per non eccedere in cio piu auanti, che nel secondo grado. come la loro radice secca habbia potestà di disseccare nella fine del primo grado, ò nel principio del secondo. Ha anchora la radice uirtù piu astersiua, che il frutto, & la polpa loro. Et al secondo libro delle facultà de gli alimenti. I Cocomeri (diceua) hanno proprietà di fare orinare, come hanno anchora i peponi: ma però manco di questi valorosa. Ma per essere i cocomeri manco humidi, non cosi agreuolmente si corrompono nello stomaco, come fanno i peponi. Ritrouansi alcuni, che mangiando i Cocomeri, benissimo gli digeriscono, cosi tutti gli altri cibi malageuoli da digerire: nondimeno mentre che confidandosi sopra ciò, se n'empiono copiosamente senza timore, si gli raguna pian piano nelle vene un'humore frigido, & grosso, il quale malageuolmente puo conuertire in buō sangue la uirtù digestiua, che si ritroua nelle uene. Et però è da sapere, che quātunque i cibi, che generano mal nutrimento, si digeriscono valorosamente da alcuni; non però consiglierò io alcuno altrimenti, se non che se ne debba guardare: percioche il mal nutrimento loro, che occultamente, & pian piano s'accumula nelle vene, putrefacendosi poi con ogni

Peponi, & melopeponi scritti da Galeno.

leggierezza occasione, genera febbri crudelissime, lunghe, & marauigliosamente pertinaci. Et scriuendo egli poco auanti de i Peponi: Sono (diceua) i peponi frigidi, & largamente humidi, & hanno vna certa facultà astersiua. & però prouocano la orina, & piu presto se ne uanno à basso, che non fanno le zucche, & i melopeponi: & leuano uia le macchie causate dal sole, le lentigini, & parimente le uitiligini della faccia. E il seme loro per tutte queste cose molto piu efficace, di modo che puo egli molto giouare alle pietre delle reni. Generano i Peponi nel corpo molto cattiui humori, & massimamente quando non si digeriscono bene, & cosi fanno poscia cascare altrui in quel morbo, che si chiama cholera: imperoche prima, che si corrompano, fanno uomitare. Et però mangiandosi copiosamente, se non se gli mangia sopra cibi di buon nutrimento, senza alcun fallo inducono il uomito. Et scriuendo anchora poi de i melopeponi: Questi (diceua) sono manco humidi, che i peponi, ne generano cosi come quelli cattiui humori. & però non cosi gagliardamente fanno questi orinare, ne cosi presto discendano dallo stomaco. Non fanno cosi come i peponi uomitare, ne cosi uelocemente si corrompono nello stomaco, quantunque sia egli pieno di cattiui humori, & di materie corrotte. Oltre à ciò, quantunque manco giouino allo stomaco, che non fanno i frutti autunnali; nondimeno non tanto però gli nuocono, quanto fanno i peponi. Questo tutto scrisse Galeno. Ma non posso però fare di non ammonire i lettori, che auuertischino alla calunnia d'un maligno, il quale non conoscendo la sua ignoranza, ò forse hauendo piu l'animo à lacerare i miei scritti che à dire la uerità, ha hauto ardire di dire che io habbi scritto che questo nome Greco σίκυος, non significa, ne puo significare altro, che cocomero, essendo come dice egli chiarissimo, che appresso i Greci s'applica questo nome generalmente non solamente à i cocomeri, ma à i peponi, melopeponi, angurie, & à tutti li altri simili; & per parer che egli non riprenda senza ragione allega Galeno, come quello che scriue al secondo libro περὶ τροφῶν δυνάμεως, che alcuni Medici non voleuano che il Pepone si debbi chiamare semplicemente πέπονα, ma σικυοπέπονα, cioè pepone cocomerale; come se il Pepone fusse spetie di Cocomero. Ma questa opinione, (per quanto io me ne veggia) non approuò, ne confermò mai Galeno, anzi piu presto la reprobò egli con queste parole formali in questo modo scriuendo. Sono alcuni Medici, che non uogliono, che i Peponi si nominino semplicemente peponi, & però contesero non poco che si douessero chiamare σικυοπέπονας. ma noi in questo luogo non ci vogliamo affaticare ne perdere il tempo in queste cose, come quelle, che non conferiscono cosa ueruna alla Medicina. Imperoche molto meglio è interpretar le cose piu lucidamente, che oscurare la dottrina con cosi fatte ansietà. All'hora ueramente esplicaremo con chiarezza le cose, quando eleggendo i uocaboli uolgarmente vsati, osseruaremo le loro significationi. Dalle quali parole si uede con che belle ragioni io sia ripreso da questo maligno calunniatore: essendo che le istesse parole di Galeno tutte militino contra di lui. Io veramente non ho mai negato, che questo nome σίκυος non si possa riferire generalmente à tutti gl'altri frutti sudetti, ma ben ho detto, che appresso Dioscoride non significa altro che il cocomero chiamato da noi Toscani cedruolo, come anchora appresso Galeno, nelle cui opere non mi ricordo (s'io non mi inganno) d'hauer mai letto, che σίκυος semplicemente scritto uogli significare altro, che il cocomero, & però uolendo scriuere il sudetto Galeno in quello medesimo libro del nutrimento che ne da il cocomero, dipoi che hebbe egli trattato de

to de i peponi, & melopeponi, scrisse un particolar capitolo del cocomero con questo titolo περὶ σικύων, come fece anchora nell'ottauo libro delle facultà de i medicamenti semplici, doue trattò del cocomero domestico, & saluatico. Chiamano il Cocomero i Greci, Σικυς ἥμερος: i Latini, Cucumer satiuus: gli Arabi, Chathe, & Chethai: i Tedeschi, Cucumera: li Spagnoli, Cogombra: li Francesi, cocombre. Chiamano i Greci il Mellone Πέπων: i Latini, Pepon: gli Arabi Bathecu, & Bathiech: i Tedeschi Pfeben, & Melaon: li Francesi Melons: li Spagnoli Melon. L'Anguria chiamano i Latini, Anguria: gli Arabi Dulleba: li Tedeschi, Gurchen: li Spagnoli, Cogombro: li Francesi, Cocombre.

Della Lattuca. Cap. CXXV.

LA LATTVCA domestica è aggradeuole allo stomaco, rinfresca, fa dormire, mollifica il corpo, & genera assai latte. La cotta è piu nutritiua. La nō lauata mangiata ne i cibi è vtile a coloro, che non ritengono il cibo nello stomaco. Il seme beuuto caccia uia le imaginationi libidinose del sonno, & inhibisce il coito. Māgiata troppo frequentemēte ne i cibi, nuoce alla vista: gioua alle infiammagioni, & al fuoco sacro. Salasi, & serbasi, come l'altre cose salate. Quando ha prodotto il fusto, acquista virtù simile al latte, ouer al succo della saluatica. Questa è simile alla domestica, ma ha piu lungo il gambo, & le frondi piu bianche, piu sottili, piu aspre, & piu al gusto amare. Le cui facultà sono alquanto simili à quelle del papauero: & imperò sono alcuni, che meschiano il suo latte con il meconio, che si fa de i papaueri. Beuuto questo latte al peso di due oboli, cō aceto melato purga l'acqua del corpo, & leua uia i fiocchi, & le nuuolette de gli occhi. Vngonsi con questo, & con latte humano vtilmente le cotture del fuoco. In somma è la lattuca saluatica sonnifera: & però facendo ella dormire, alleggerisce per cotal uia i dolori, prouoca i Mestrui. Beesi contra le punture de gli scorpioni, & di quei ragni, che si chiamano phalangi. Il seme, come quello della domestica, rimuoue gli appetiti venerei, che uengono ne i sogni, & sminuisce il coito. Tutto questo fa anchora il succo, quantunque con minore efficacia. Serbasi il latte della saluatica in vaso di terra, prima secco al sole, come gli altri succhi.

LA LATTVCA è notissima à ciascuno. Et quantunque ella sia, come si vede manifestamente hoggi dì ne gli horti, & in su le piazze, doue si vende, per tutta Italia in diuerse spetie; nondimeno non ritrouo altra differenza tra loro, se non che l'vna molto piu che l'altra aggradisce alla vista, & al gusto: per esser qual di lora tenera, crespa, serrata, & bianca: & qual dura, liscia, aperta, & verde. Enne di quella che per hauer il gambo largo si chiama lattuca laticaule: come la ritondicaule per hauere il gambo ritondō, & la sessile per giacere con tutto il cesto in terra, uocaboli tutti dati loro da i Greci. Ma noi la diuidiamo in capitata, tonda, & crespa. Sono differenti le lattughe anchora nel colore. Imperoche alcuna produce le foglie molto uerdi, alcuna poco, alcuna bianchiccie, & alcuna con alcune macchie rosse come di sangue, la quale dicono esser nuouamente stata portata di Cipri. La crespa fa le foglie crespe, & per tutto all'intorno minutamente frappate simili à quelle dell'Endiuia maggiare: la tanda sparge le sue foglie egualmente al tondo, le quali in cima parimente tondeggiano, tenere al dente & ben stipate insieme. La capitata poi fa le sue foglie poco differenti dalla tonda, ma queste si serrano cosi forte insieme come fanna i cauoli cappucci, onde da molti è chiamata lattuga cappuccina. Enne vna quarta spetie, che nell'insalate è la piu appregiata di tutte, & chiamasi volgarmente lattuca Romana. questa fa foglie grandi, & piu uerdi & piu grosse di tutte, le quali poi con il tempo si dirizzano & stringonsi insieme facendo un cesta lungo di figura ouale, nel qual tempo le leganō gl'hortolani in cima, & tirangli la terra attorno, & cosi in breue tempo non solamente si serrano le foglie insieme, ma diuentano di dentro uia bianche & tenerissime da mangiare, & veramente fra tutte l'altre spetie piu dilicate, & piu piaceuoli al gusto: Tutte fanno il gambo bianco pieno di latte, & ramosa in cima con foglie piccoline intorno lunghette, dure & amare quando s'inuecchiano: I fiori sono in tutte le spetie gialli nelle sommità de i ramoscelli, i quali maturandosi si conuertono in una bianca lanugine: tra la quale è dentro il seme lunghetto, piatto, & appuntato, in alcune bianco, & in alcune nero. Nasce la lattuca il quarto ò al piu tardi il quinto giorno doppo al seminarla; & come ha quattro ò cinque foglie si trapianta & si coltiua: auuenga che senza esser trapiantata non riesce bella ne buona, se non per le oche, o per gente uile. Soleuasi anticamente mangiare nella fine della cena, ma dipoi, mutando gli huomini questo uso la mangiano solamente nel principio, onde diceua Martiale.

Claudere quæ cœnas lactuca solebat auorum,
Dic mihi cur nostras incohet illa dapes? *cioè.*

La lattuca, con cui soleuan gl'Aui
Chiuder le cene: hor dimmi per che hora
Sempre il principio sia de nostri cibi?

Al che si puo rispondere che cio faceuano gl'antichi, ò perche mangiata la lattuga nel fine della cena fa soauemente dormire la notte, ò perche temeuano che mangiandola nel principio non infrigidasse loro lo stomaco, ò uero non gli estinguesse i venerei calori: Ma poi fu messa in uso di mangiare nel principio della cena per eccitare tanto piu l'appetito à i buoni bocconi che le succedano. Il succhio della lattuca messo con olio rosato in su la fronte & sopra le tempie, non solamente nelle febri induce il sonno, ma mitiga anchora il dolore del capo: gargarizasi il medesimo utilmente con uino di melagrani alla infiammagioni dell'vgola. untone i testicoli probibisce il corrompersi in sogno, & parimente la gonorrhea, & massimamente aggiontoui un poco di canfora, ma spegne gl'appetiti uenerei. Il medesimo fa il suo seme beuuto con latte di seme di papauero, & questo medesimo gioua parimente à gl'ardori dell'orina. Guardinsi dall'vso della lattuca gli stret-

ti di

LATTVCA CRESPA.

Lattuca saluatica.

ti di petto, coloro che sputano il sangue: ma piu di tutti quelli che sono desiosi di generare figlioli. La saluatica è anch'ella assai nota, & nasce ne i campi, & ne i luoghi non coltiuati, rassembrandosi alle frondi della domestica, che produce ella su per il gambo, quando fiorisce, ma è amara, et molto piena di latte. Scrisse di questo Theophrasto al VI. cap. del VII. lib. dell'historia delle piante, con queste parole. La lattuca saluatica ha foglie piu breui della domestica, le quali al fine diuentano spinose. Il fusto è parimente minore. E' piena di acuto, & medicamentoso humore. Nasce ne i campi. Cauasene il latte nel tempo, che si miete il grano, utile (come dicono) per purgare l'acqua delle hidropisie, & per torre via i fiochi, & le caligini de gli occhi, messoui dentro insieme con latte humano. La domestica, secondo che commemora Galeno al VI. delle facultà de i semplici, è frigida, & humida: ma non eccessiuamente, imperoche se così fusse, non si mangiarebbono i cibi. Rassembrasi la frigidità sua à quella dell'acqua delle fonti: & perciò vale alle calde postemo, & alle leggiere erisipele: perciochè alle maggiori non è bastante à sodisfare. Mangiata ne i cibi è contraria alla sete. Ristagna il suo seme beuuto il flusso dello sperma: & però si dà egli anchora à coloro, che si corrompono in sogno.

Lattuca scritta da Gal.

10

Al

LATTVCA FIORITA.

Al che uale parimente il seme della saluatica, di cui si ricoglie il succo per le nuuolette, & caligini de gli occhi: & per le cotture anchora mescolato con latte di donna. Et al secondo delle facultà de i cibi: Molti medici (diceua) antepongono la lattuca à tutti gli altri herbaggi domestichi, come i fichi à tutti gli altri frutti dell'autunno. Imperoche tra tutti gli altri herbaggi tu non ritrouerai chi generi migliori humori. Ma quello, che molti biasimano, le dà finalmente grandissima lode. Et se ueramente la cosa stesse così, non solamente si potrebbe anteporre à tutti gli herbaggi; ma anchora à tutti gli altri cibi, che danno grandissimo nutrimento, dicendo eglino affermatiuamente, che la lattuca genera sangue. Altri poi non dicono, che ella generi semplicemente sangue, ma u'aggiungono anchora, che ne genera molto. Ma quantunque costoro cio dicano piu prudentemente, sono nondimeno piu discosti dal vero: anchora che non sia chi possa meritamente dannare questo, cio è, che ella generi molto sangue. Imperoche è cosa chiara, che questo cibo si deue stimare essere di lodeuole nutrimento, & atto à generare assaissimo sangue, & nissuno altro humore. Ma se pensano, che si debba dannare la lattuca, per che ella generi molto sangue, à questo male si puo ageuolmente rimediare,

essendo

LATTVCA SALVATICA.

essendo in arbitrio di chi l'usa, ò di mangiarne poca, ò d'essercitarsi assai. Et questo basti contra coloro, che vituperano la lattuca senza ragione. Ma è però da sapere, che se tutti gli altri herbaggi generano pochissimo sangue, & cattiuo, la lattuca non ne genera anch'ella molto, non però cattiuo, ma ne ancho in ogni sua parte lodeuole. Mangiasi la lattuca communemente cruda, come che s'usi di mangiarla la state, quando s'apparecchia di far il seme, cotta nell'acqua dolce con olio, garo, & aceto, oueramente con altri condimenti, ò cibi, & spetialmente con quelli, che si fanno con cascio. Sono oltre a ciò alcuni, che usano di mangiarla anchora auanti che faccia il gambo lessa nell'acqua; come fo io dapoi in qua, che i miei denti cominciaro a esser cattiui. imperoche sapendo un mio amico essermi la lattuca in commune uso ne i cibi, & uedendo che malageuolmente la poteua masticare senza molestia, mi dimostrò il modo di mangiarla cotta. Ne per altro haueua io così la lattuca in uso, se non per moderare il caldo, che nella giouentù mia mi escitaua la cholera continuamente alla bocca dello stomaco. Ma essendo già peruenuto alla età matura mi giouò ella molto per farmi dormire. percioche essendomi usato a posta in giouentù a dormire poco, per hauer più lungo tempo di studiare, declinando

poscia

poscia la età alla vecchiezza, la quale per sua natura sempre è piu dedita al vegliare, che al dormire, non poco patisce del perdere del sonno. contra'l quale incommodo ritrouasi essere rimedio molto presentaneo la lattuca mangiata la sera. Chiamano la Lattuca i Greci, Θριδαξ: i Latini, Lactuca: gli Arabi, Cherbas, ouero Chas: li Tedeschi, Lattuck: li Spagnoli, Lechuga, ouero Alfalsa: i Francesi, Laictue.

Nomi.

Del Gingidio. Cap. CXXVI.

IL GINGIDIO, il qual chiamano alcuni lepidio, nasce abondantemẽte in Cilicia, & in Soria. E' vna herbetta simile alla pastinaca saluatica, ma piu sottile, & piu amara. Produce la radice 10 picciola, biancheggiante, & amaretta. Mangiasi come l'altre herbe cotto, & crudo, & serbato nel sale. E' vtile allo stomaco, prouoca l'orina. La sua decottione beuuta con uino, gioua alla vescica.

GINGIDIO.

Gingidio, & sua esam.

IO veramente non mi son posluto mai accostare all'opinione di coloro, che vogliono che il cerofoglio così volgarmente chiamato sia il Gingidio, come si vede ne gli altri nostri commentarij prima stampati, et però habbiamo sempre cõtra detto all'opinione del Ruellio, & del Fuchsio. Nel che hora conosco chiaramente non essermi punto ingannato, hauendo gia in mano, anzi auanti à gl'occhi la uera pianta del Gingidio, laquale portata di Soria mi ha mandato il Nobilißimo Signor Iacomo Antonio Cortuso gentil'huomo Padouano insieme con vn'altra pianta pellegrina chiamata da lui Visnaga, di cui sono qui espresse le figure: E' adunque il Gingidio poco dißimile dalla pastinaca saluatica, però amaro. Il gambo ha egli tondo, nodoso & pieno di rami d'un piede & mezo di lunghezza, stricciato, & neregno, & la ombrella bianca con picciole fogliette all'intorno. Nasce di quindi il seme, nel maturarsi del quale l'ombrelle si ritirano all'intorno chiudendosi come quelle della pastinaca: ma sono al toccarle viscose. Fa la radice lunga vn palmo, bianca, & al gusto amaretta: Nasce copioso in Soria, onde il seme gia hormai si porta in Italia. Sono alcuni che vogliono che la Visnaga sudetta sia il leggitimo Gingidio, oueramente una spetie di quello, per hauer ella le foglie alquan-

10

VISNAGA.

to piu

CEROFOGLIO.

co piu simili alla pastinaca, ma à me non piace la loro opinione, per eßer la pianta della visnaga, molto maggiore della pastinaca saluatica, & per far ella le ombrelle molto grandi & robuste di modo che i loro fistuchi s'usano da molti per nettare i denti. Ma io ueramente piu presto direi che fuße la uisnaga, la Pastinaca saluatica maggiore: Imperoche non solamente si raßomiglia alla pastinaca con tutte le sue note, ma anchora ha ella le uirtù medesime. Ma per dire anchor qualche cosa del Cerofoglio di cui s'è fatto mentione, & maßimamente usandosi egli ben speßo ne i cibi, & hauendo anchora qualche uso nella medicina; dico che il Cerofoglio è un'herba notißima à ciascuno, la quale nasce uolgarmente nelli horti fragile, & tenera. Produce sei foglie pendenti da ogni picciuolo intagliate per intorno come quelle del petrosello, & i fusti alti un gombito & mezo, graßetti, roßigni, nodosi, & uacui di dentro. Produce l'ombrelle bianche in cima de i ramoscelli, da i fiori delle quali nascono alcuni cornicelli diriti & appuntati in cima pelosi, & fino à tre ò quattro per picciuolo, & per la piu parte rosßigni, ne i quali è dentro il seme lunghetto, & nero. Ha la radice corta & diuaricata. La pianta è tutta al gusto dolcigna, odorata con una certa acuità che à pena si sente se non si mastica bene.

Il che fa che mescolato il Cerofoglio cõ gli altri herbaggi, gli fa molto piu aggradevoli al gusto. Fece col Cerofoglio memoria Plinio all'ottavo capo del decimonono libro così dicendo. Seminasi anchora l'equinottio dell'Autunno il coriandro, l'anetho, l'Atriplice, la malua, & il Cerefillo, il qual chiamano i Greci Pederota, così acuto di sapore come il fuoco, & salutifero al corpo. Ma da queste parole che si conosce chiaramente che il Cerefillo di Plinio nõ è altrimenti il nostro Cerofoglio, non essendo egli così acuto che abbrusci come il fuoco. Ne manco crederò io che sia appresso Plinio il Cerefillo la seconda spetie dell'Acantho il quale chiama parimente egli Pederota; avvenga che questo sia del tutto privo d'ogni acutezza. Scrissene Galeno al VI. delle facultà de i semplici, così dicẽdo. Il Gengidio, come dimostra al gusto amaritudine, & stitticità; così parimente dimostra esser ne i suoi temperamenti caldo, & frigido. Ma secondo l'una & l'altra qualità è diseccativo, & amico dello stomaco, come cosa che non ha poco del costrettivo: & imperò non ha molto apparẽte calidità. Disecca nel secondo ordine. Et al secondo delle facultà de gli alimenti, così dice. Nasce il Gingidio copiosissimo in Soria, & mangiasi quivi come la scandice appresso noi. Giova allo stomaco tanto mangiato cotto, quanto crudo, ma non patisce lunga cottura. Alcuni lo mangiano con olio, & garo: & altri v'aggiungono del vino, & dell'aceto: & in questo modo è molto piu giovevole allo stomaco. Mangiato con aceto ristaura l'appetito perduto. E' veramẽte noto à ciascuno, che'l Gingidio è molto piu convenevole nelle medicine, che ne i cibi, per esser egli non poco amaro, & costrettivo. Il che manifestamente piu ne dimostra, che non sia in modo alcuno il Cerofoglio il Gingidio, percioche nel Cerofoglio non si sentono tali manifeste qualità, amare et costrettive: come vuole Galeno, & parimente Dioscoride, che si ritrovino nelle foglie, & nelle radici del Gingidio. Chiamano il Gingidio i Greci, Γιγγίδιον: i Latini, Gingidium: i Tedeschi, Koerffel, & Kerbelkraut: li Francesi, Cerfueil.

Gingidio scritto da Galeno.

Nomi.

Della Scandice. Cap. CXXVII.

E' LA SCANDICE herba saluatica, & amara, con alquanto d'acuto: Mangiasi cruda, & cotta. Conferisce allo stomaco & al corpo, & prouoca l'orina. Beuesi la sua decottióne utilmente à i difetti delle reni, della uescica, & del fegato.

Scandice, & sua essaminatione.

QVANTVNQVE fusse la Scandice appresso à gli antichi notissima pianta, et familiarmente usata ne i cibi tra gli altri herbaggi; nondimeno non ritrovando io veruno antico, & autentico scrittore, che narri come ella si sia fatta in parte alcuna non so come si possa con verità affermare qual hoggi sia la Scandice in Italia. Vero è, che Hermolao Barbaro huomo veramẽte dottissimo scrive d'haverla veduta dipinta in uno antico Dioscoride Greco, con frondi quasi simili al finocchio fiori rossigni, ovveramente bianchi, & con certi cornetti nelle sommità de i fusti. Questa tale piu volte ho ritrovato io il Maggio tra le biade, & ancho il Giugno, & spetialmente in su le rive, & in su gli argini de campi. Et quantunque dica Hermolao rassimigliarsi la già veduta da lui nelle frondi al finocchio; nondimeno à me piu pare, che si rasembri à quelle del fumusterre, & così anchora alquanto à quelle della chamamilla. I fiori sono del tutto simili à quelli del cerofoglio bianchi, & minuti, da i quali si generano poscia alcuni cornetti, come acora lunghi, dritti, & appuntati, alquanto nel nascimento grossetti, & poco veramẽte dissimili da quei, che produce il geranio maggiore. Il che parimente veggiamo nel cerofoglio, quantunque i cornetti di questo piu fragili, & piu minuti sieno, di modo che chi ben considera la cosa, par che quasi sieno amendue queste piante d'una medesima spetie. Il che par che confermi non poco il sapore, nel quale non sono se non poco differenti. Et però coloro, che scrissero, che il gingidio era il cerofoglio, non senza bella occasione lo fecero, percioche credendosi sicuramente, che la pianta, di cui hora trattiamo, fusse la vera Scandice, gli pareva lecita cosa l'affermare, che il cerofoglio fusse il gingidio, per essere cõsuetudine di Dioscoride di mettere, et d'accozzare insieme l'una dopo l'altra le piante, che piu tra loro si rassimigliano. Ne veramente mi dispiacerebbero tali opinioni, se pur ritrovassi io nel gustare questa nuova Scandice, quel tanto d'acutezza, & d'amaritudine, che ritrovavano gli antichi nella loro, percioche tali apparenti qualità non so io co'l mio gusto in questa nuova ritrovare, come parimente non ritrovo nel cerofoglio le qualità che si danno al gingidio. Et però se il clima, & la regione nostra non hanno permutato i sapori, et le qualità di queste piante, malagevolmente mi riduco à credere d'haver veduto fin hora la vera Scandice. Dalla quale opinione punto non mi disvia la pittura veduta da Hermolao in quel suo così antico Dioscoride. imperoche non ritrovandosi alcuno che la descriva, non so come dipinta vi fusse la vera, se già l'istesso Dioscoride non ne l'havesse dipinta di sua mano. Rassembrò Plinio la Scandice all'anthrisco, ma per esserne anchora egli del tutto incognito, niente ce ne serviamo per rintracciarla. Scrisse della Scandice Galeno all'VIII. delle facultà de i semplici, così dicendo. La Scandice si connumera tra l'herbe saluatiche. E' di sapore amara, & alquanto acuta, di modo che è calida, & secca nella fine del secondo ordine, ovvero nel principio del terzo. Provoca l'orina valorosamente, & disoppila le viscere per virtù delle qualità predette. Il che mi fa sicuramente credere, che quella, che prende Hermolao per la Scandice, & ne dimostrano alcuni moderni, non sia in modo alcuno la legittima. imperoche ne l'uno ne l'altro sapore vi si conosce così apparente, che passi il primo grado del caldo, & del secco, in questa che ne dimostrano per vera. Ma se pianta alcuna si ritrova, à cui si possa rasomigliare questa, di cui s'è detto, parmi veramente, che la rappresenti in ogni parte quella, che chiama Plinio al XIX. capo del XXIIII. libro Pettine di Venere, per essere i suoi cornetti simili à un pettine da pettinare il lino. Imperoche questa fa la radice bianca: i fusti maggior di mezo piede; frondi sottili, non dissimili alla pastinaca saluatica, & alla chamamilla: & fiori bianchi, & piccioli nelle cime de fusti, da cui nascono quei cornetti appuntati, & separati l'uno dall'altro, di modo che non poco si rasembrano à i pettini, con che le donne conciano il lino. Le quali tutte cose si ritrovano certamente di cotal falsa Scandice. La radice del pettine di venere pesta con malva & applicata cava fuore delle ferite le saette, le spine, & i bronconi. scaldata l'herba con i fiori & con le radici in una padella con vino bianco & buturo insieme con foglie di Petrosello,

Scandice scritta da Gal.

PETTINE DI VENERE.

sello, & messa in sul pettinecchio prouoca l'orina, & massimamente ne i fanciulli. Chiamano la Scandice i Greci, Σκάνδιξ: i Latini, Scandix. Nomi.

Della Caucalide. Cap. CXXVIII.

LA CAVCALIDE, la quale chiamano alcuni dauco saluatico, fa il fusto lungo vna spanna, & qualche volta maggiore, alquanto pelosetto: con frondi simili all'apio, incise nell'estremità, come son quelle del finocchio, anch'esse pelose: nella cui sommità produce il fiore in ombella bianco, & odorato. Mangiasi questa herba cruda, & cotta: prouoca l'orina.

CAVCALIDE.

Caucalide, & sue essam.

VEDESI la caucalide in Toscana per tutte le campagne, ne i campi masime non coltinati, & similmente nella valle Ananin della giuridittione di Trento, non punto dissimile da questa, che qui scriue Dioscoride. Chiamasi in quel di Siena, & altri luoghi di Toscana Petrosello saluatico: per esser le frondi, le quali produce piu uicine à terra, molto simili all'apio, & al petrosello de gli horti: & le piu alte tutte incise, quasi come quelle del finocchio. Fa il fusto simile alla pastinaca, nelle cui sommità produce una ombrella di fiori bianchi, & odorati simile al dauco. Il perche dicena Galeno al VII. delle facultà de semplici. Chiamano alcuni la Caucalide Dauco saluatico, per essergli simile & nel gusto, & nelle operationi, imperoche scalda come fa quella, & disecca: prouoca l'orina, & per serbarla condisconsi con salamuoia. Questo tutto disse Galeno: Ma noi diciamo che la caucalide è dotata di piu, & ustal maggiori uirtù: Imperoche è principalmente cordiale. Il succhio di tutta la pianta beuto caccia fuora delle reni le pietre, & l'arenosità, & dissolue, & assottiglia la flemma. Il seme beuuto acuisce la uista, & prouoca i mestrui: dassi il medesimo utilmente nella gonorrhea insieme con asplено, & seme di uitice. Beuuto alquanti giorni continui con uino fa le donne sterili, 10

Caucalide scritta da Gal.

fruttifere

fruttifere. Giona impiaſtrato al trafiggere della Paſtinaca marina, & del ſcorpione, & drago marino. l'herba mangiata, & dipoi uomitata purga lo ſtomaco, & il uentre, & eccita l'appetito tollendo la nauſea & il faſtidio. Giona à melancholici, ò l'herba mangiata ne i cibi, & il ſucchio beuuto, oueramente il ſeme. Il che fa parimente la decottione di tutta la pianta, & però ſi dà utilmente nelle febri quartane, & per la rogna: come anchora à chi patiſce di male Franceſe. Chiamano i Greci la Caucalide, Καυκαλὶς: i Latini, Caucalis. Nomi.

Della Ruchetta. Cap. CXXIX.

10 LA RVCHETTA mangiata cruda, & copioſamente ne i cibi, deſta venere. Il che fa parimente il ſuo ſeme: commodo anchora à prouocar l'orina. L'herba fa digerire, & è conueneuole al corpo. Vſano il ſeme per condire le viuande, & ſerbanlo, acciochè duri piu lungo tempo,

RVCHETTA DOMESTICA.

RVCHETTA SALVATICA.

impastandolo con latte, & con aceto, & formandone poscia pastelli. La saluatica nasce particolarmente nell'Iberia occidentale, oue hanno gli habitatori in uso il seme in vece di senape. Questo è molto piu acuto del domestico, & prouoca maggiormente l'orina.

Ruchetta, & sua essam. & facultà.

LA RVCCHETTA così da noi chiamata in Toscana, in Lombardia si chiama Rucola. E' tanto la domestica, quanto la saluatica, herba volgare, & nota à ciascuno: imperoche abondantemente frequenta ella le cene tra l'insalate. la domestica fa le foglie lunghe intagliate profondamente in tre luoghi per banda, come quelle del sisembro aquatico, al gusto acute con un poco d'amaritudine. Fa il gambo alto un piede, & mezo tondo, i fiori bianchi & il seme tondo come di senape serrato in alcuni cornetti. Ha la radice bianca, sottile, & al gusto mordente. La saluatica nasce in luoghi secchi, di modo che spesse uolte nasce nelle muraglie, con foglie piu strette della domestica, & piu spessamente 10

samente

samente intagliate, & piu mordenti & piu saporite al gusto, Produce dalla radice assai rami. i fiori fa ella gialli, & il seme ne i cornetti copiosi sottili acuti diritti come quelli dell'Irione, Il seme è come di senape acuto & amaretto al gusto. Cotta la Rucchetta & mangiata guarisce la tosse de i fanciulli, aggiõtoui però un poco di zuccaro. Scrissero alcuni (se però tanto si deue credere alle superstitioni) che coglendosi tre foglie di rucchetta saluatica con la mano sinistra, & subito mãgiãdosi, guariscono il trabocco del fiele. Scalda manifestissimamente, secondo che ne scriue Gal. al secondo delle facultà de gli alimenti, di modo che malageuolmente si mangia senza meschiarla con frondi di lattucca: percioche cosi meschiando il freddo co'l caldo si fa quindi un'vguale temperamento. Credesi che mangiata aumenti la sperma, & prouochi gli huomini al coito. Mangiata sola essala ageuolmente alla testa. Il seme (secondo che dissero alcuni de gli antichi) gioua beuuto al morso del topo ragno, ammazza i uermi del corpo, & sminuisce la milza. Trito & meschiato con fiele di bue fa bianche le margini, ouero le cicatrici, che restano nere. Mondifica facendosene linimento con mele, le macole della faccia, & spegne le lentigini. Chiamano i Greci la Rucchetta, Εὔζωμον: i Latini, Eruca: gli Arabi, Iergir, Ergit, & Giergirli Tedeschi, Vueissenff, li Spagnoli, Oruga, & Arugua: i Francesi, Roquette.

Nomi.

Del Basilico. Cap. CXXX.

IL BASILICO è uolgarmente conosciuto. Mangiato copiosamente ne i cibi iscurisce la uista, mollifica il corpo, commoue la uentosità, prouoca l'orina, aumenta il latte: ma difficilmẽte si digerisce. Impiastrato con fiore di farina, di polenta, olio rosado, & aceto, gioua all'infiammagioni del polmone: & per se solo, alle punture del drago marino, & de gli scorpioni: & insieme cõ uino di Chio, à i dolori de gli occhi. Il succo messo ne gli occhi mondifica le caligini, & disecca i flussi di quegli. Il seme beuuto gioua à coloro, ne cui corpi si generano humori malinconici, alla difficultà dell'orina, & alle uẽtosità del corpo. Tirato su per il naso fa starnutare: il che similmente fa l'herba. ma bisogna nel starnutare comprimersi gli occhi. Astengonsi alcuni dal mangiarlo ne i cibi: imperoche masticato, & posto al sole genera uermicelli. Dissero gli Arabi, che essendo trafitti da gli scorpioni coloro, che quel giorno han mãgiato basilico, nõ sentono dolore alcuno.

Basilico, & sua essamin.

E IL BASILICO odoriferissima pianta, & notissima à ciascuno in Italia. imperoche poche sono quelle case, & massimamente nelle città, che non habbiano la state il Basilico in su le finestre, in su le loggie, & ne i giardini. Enne à i tempi nostri in Italia di tre sorti, di quello cio è, che produce le frondi larghe, lunghe, & grasse, assai maggiori di quelle dell'amaranto, & quasi simili à quelle de gli aranci, & de cedri: il secondo fa le foglie & i rami minori assai del sudetto, & questo è di due sorti l'uno cio è che ha uero odore di basilico, & l'altro, segnalatamente di cedro, come la melissa, & però chiamato particolarmente da gli Arabi Ocimo citrato, come lo chiama Mesue. Il terzo per far egli le foglie molto minute, & per esser molto piu odorato di tutti gli altri, chiama Basilico gentile. Et di queste tre spetie intese Serapione, facendo di ciascuno particolare capitolo, cio è per lo Basilico commune, & mezano, di cui intende quiui Dioscoride, intese quello, che esso chiama ozimo non gariofilato: per il gariofilato, il minuto, il quale è piu odorifero di tutti: & per il citrato quello, che ha odore simile al cedro, come leggendo in Serapione tutti questi capitoli puo molto bene conoscere ciascuno di buon ingegno. Et però non so come si possono uantare i Frati de i zoccoli commentatori di Mesue nel commento del lettouario di gemme d'esser essi stati ritrouatori del Basilico goriofilato: auenga che quello, che scriue Serapione, produca le sue foglie piccoline, & il fusto quadrangolato, come fa à punto il nostro chiamato gentile, & il Fratesco facci le frondi maggiori di quelle della melissa, per intorno dentate, & il fusto senza cantoni. Al che considerando molto bene io credo piu presto, che se l'habbiano sognato, che altrimenti. Ne d'altro, che di questo nostro gentil intese Mesue. imperoche per essere molto piu odorifero, & aromatico de gli altri due, ragioneuolmente debba egli esser piu confortatiuo, & piu cordiale, & piu de gli altri conueneuole per mettere nel lettouario di gemme composto per l'infirmità del cuore. Et però si dà egli à odorare pesto con aceto nelle sincopi, & altri difetti del cuore. Scriue il Brasauola nel suo libro delle essaminationi de i semplici stampato in Roma, che tanta contrarietà è nel Basilico tra Plinio, & Dioscoride, che necessaria cosa è, ch'uno di loro habbia ueramente fallato: imperoche, secondo che dice Dioscoride, che coloro, che quel giorno haueranno mangiato Basilico, essendo trafitti da gli scorpioni non sentiranno dolore alcuno; Plinio per il contrario à XII. capitoli del XX. libro dice, che non puo guarire, hauendo quel giorno mangiato Basilico, chi sia stato trafitto da gli scorpioni. Nel che poca patienza nel finir di leggere il capitolo, dimostra hauere hauuto il Brasauola, percioche se hauesse egli letto quel capitolo di Plinio fino all'ultimo, haurebbe conosciato quanto bene l'istesso Plinio risolua la controuersia, & risponda à gli obietti, che Grisippo, & alcuni altri fanno cõtra il Basilico. Nel che acciochè u'appaia il uero ad ogni candido lettore, cosi di parola in parola ne scrisse Plinio. Biasimò Chrisippo grauemente il Basilico; dicendo nuocere allo stomaco, all'orina, & alla uista: & oltre à cio causare pazzia, lithargia, & difetti nel fegato: & cosi come le capre non ne fanno stima, & non ne mangiano; debbia similmente non mangiarsi da gli huomini. Dissero alcuni, che mettendosi trito sotto una pietra ne nascono gli scorpioni, & che masticato, & posto al sole se ne generano alcuni uermi. Ma gli Arabi dissero: che se alcuno sarà trafitto da gli scorpioni il dì che haurà mangiato del Basilico, non potrà guarire. Ma la età, che è seguita dopo costoro, difende allegramente il Basilico, prouando, che le capre il mangiano: & che beuuto con uino, & con un poco di aceto sana le punture de gli scorpioni marini, & terrestri, non meno che si faccia la ruta, & la menta. E' oltre di questo stato isperimentato essere il Basilico salutifero à farlo odorare con aceto à coloro, che tramortiscono, & si uengono meno: & medesimamente à lethargici, & à gli infiammati. Gioua applicato con olio rosado, ouero mirtino à i dolori del ca-

Contra a i Frati commentatori di Mesue.

Errore del Brasauola.

po:

BASILCO MAGGIORE.

Mutatione del Basilico,

po: & con vino alle nuuolette de gli occhi: & conferisce anchora allo stomaco, questo tutto del Basilico scrisse Plinio. Nel che manifestamente si conosce reprobar Plinio l'opinioni di tutti coloro, che così agramente lo biasimarono. Trasformasi il Basilico, come scriue Theophrasto all'VIII. capo del V. libro delle cause delle piante, ageuolmente in serpollo, quando si semina in luoghi valerosamente scaldati dal sole, nella qual permutatione perde egli la grandezza delle frondi, & acquista maggior odore. Ma è però da pensare, che cotali trasformationi non facciano con effetto la spetie vera delle cose, in cui si permutano; ma solamente in un certo modo si gli rassimiglino. Discorda oltre à questo Auicenna da Dioscoride in dir egli nel secondo trattato delle forze del cuore, che genera l'uso del Basilico sangue torbido, & malinconico. Fece del Basilico mentione Galeno al II. delle facultà de gli alimenti, così dicendo. Sono assai che usano il Basilico nelle viuande, come che poco si commendi. Mentonsi coloro, che dicono, che mettendosi trito in un vaso di terra ben coperto, & massime posto al sole, generi gli scorpioni: imperoche questo è del tutto alieno dal uero. Ma si può ben dire con verità questo di lui, ciò è, che sia nimico dello stomaco, per esser egli molto duro da digerire. E' oltre

Basilico scritto da Gal.

10

di questo

BASILICO MEZANO.

di queſto (ſecondo che riferiſce pur egli al fine dell' VIII. delle facultà de i ſemplici) caldo nel ſecondo ordine: & ha in ſe una ſuperflua humidità. Et però non è al propoſito ne i cibi: come che amminiſtrato di fuori ſia per maturare, & per digerire molto conueneuolo. Chiamano i Greci il Baſilico ὤκιμον: & i Latini ocimum. Onde è da ſapere, che non poca differenza è tra l'ocimo ſcritto per i, & l'ocymo ſcritto per y. Imperoche ocymo ſcritto per y, appreſſo à gli antichi era una certa ſpetie di cibo d'herba da paſturare i buoi: coſi chiamato ò perche creſceſſe preſto; ò perche fuſſe la prima herba, che ueniſſe la primauera fuor di terra; oueramente perche ella ſolueſſo, & purgaſſe i buoi, mouendo loro il corpo: coſi chiamato da queſta parola Greca ὠκύς, la quale ſignifica preſto. Ma ocimo ſcritto per i, altro non è che il Baſilico herba odorata, di cui habbiamo aſſai detto di ſopra: denominata da queſto uerbo Greco ὄζω, il qual ſignifica ſpirare d'odore. onde che forſe piu ragioneuolmente ſi ſcriuerebbe per z, che per c. L'Ocymo adunque ſcritto per y, appreſſo alcuni antichi era un cibo per i buoi di biade tagliate in herba, auanti che diuentaſſero dure: oueramente di diuerſe ſorti di ſeme ſeminato inſieme ne i campi. Per il che fare prendeuano gli antichi dieci moggia di faue, due di ueccia, & al-

Differenza tra l'ocimo, & l'ocymo.

BASILCO MINORE.

& altretanti d'eruilia: & mescolato ogni cosa insieme, seminauano poi tutto sotto sopra in tanto terreno, che pareua loro bastare: & come erano cresciuti questi semi in herba, la tagliauano fresca & tenera, & la dauano à i buoi. Ben che Catone seminasse il suo ocymo, mescolandosi insieme veccia, fiengreco, faue, & orobo, & seminandolo, & tagliandolo nel modo medesimo. Onde crederei io l'ocymo appresso à gli antichi non solamente esser stato un'herba nata d'una mescolanza di molti semi, per dar mangiare à i buoi nella prima pastura la primauera; ma anchora d'ogni sorte di biada, ò di legume senza altra compagnia, come d'orzo da per se, di vena da per se, di veccia, d'orobo, & d'altri simili: perche di questo pascolo non solamente si nutriscono i buoi, & i caualli; ma si purgano anchora nel tempo della primauera. Il che si fa anchora à i tempi nostri in piu luoghi d'Italia, & spetialmente con l'orzo, con l'eruo, & con la veccia. Ne mi piace l'opinione di coloro, i quali senza ragione alcuna, & senza testimonio d'approuati scrittori si persuadono, che l'ocymo sia una pianta cosi chiamata di sua propria spetie. Imperoche (per quanto io ho mai letto) non ho ritrouato alcuno de gli antichi scrittori, che habbia fatto memoria di pianta alcuna di questo nome. Ma bene ho io ricauato, che cotal uocabolo non si conuiene piu à questa sorte di pascolo, che à quella: ma che si possa accommodare ad ogni sorte di pastura d'herba, che sia la prima, che nasca, & che cresca la primauera. Onde non è in modo alcuno d'accettare la opinione d'Adamo Lonicero, il quale non senza ridicolo errore vuole, che quella pianta, che in sul Trentino si chiama Formentone, & in Friuli Saracino dalla nerezza del seme, sia l'ocymo, tenendosi cio per certo. Ma non bastandogli questo, erra poi molto maggiormente in attribuire à cotal suo ocymo tutte le facultà, & le virtù, che si danno all'altro ocimo odorato, cioè al Basilico, come fa parimente il Trago stando poco auertito à quello che egli scriueua.

Opinione sciocca d'Adamo Lonicero.

10

uena. Ne per altro vuole egli, che il Formentone sia l'ocymo de gli antichi, se non perche (come dice egli) nasce tre giorni dapoi che è seminato ne i campi. Ma l'ocymo (per quanto io me ne stimi) non è chiamato così per cotal ragione, ma perche cresca & venga piu presto alla perfettione nel tempo della primauera d'ogni altro herbatico. Percioche se tutti i semi, che presto nascono, si douessero chiamare ocymo, ueramente infinite sarebbono le sue spetie. Chiamano (come s'è detto) i Greci il Basilico, ὤκιμον: i Latini, Ocimum: gli Arabi, Berendaros: & Bedarog: i Tedeschi, Basilien, & Basilgram: li Spagnoli, Albahaca: i Francesi, Basilic. Nomi.

Dell'Orobanche. Cap. CXXXI.

10 LO OROBANCHE è vno germine d'un pie & mezo, & qualche volta maggiore, rossigno, peloso, tenero, grasso, & senza frondi. Produce il fiore bianchiccio, che tende al rosso. Ha la radice grossa vn dito, la qual nel seccarsi del fusto diuenta va na. Nasce tra alcuni legumi, li qua-

OROBANCHE.

 li stran-

li strangola:dal cui effetto ha egli preso il nome.Mangiasi crudo,& cotto,come gli sparagi. Messo con i legumi,quando si cuocono,si crede,che presto li faccia cuocere.

Orobanche, & sua essam.

NASCE l'Orobanche con tutte quelle note, che gli assegna Dioscoride, nella valle Anania della giuridittione di Trento,& in ogni altro luogo non solamente ne i cãpi tra i legumi;ma frequentemente tra le biade,tra il lino,& tra'l canape,& spesse uolte lungo le siepi per le publiche uie.Et come che dica Theophrasto all'VIII.dell'historia,& al V. delle cause delle piante,che l'Orobanche ammazza,& strangola l'orobo,auinchiandosegli attorno;nondimeno questo,che del tutto rappresenta lo scritto da Dioscoride, & da Plinio all'ultimo capitolo del XXII. libro, ammazza i legumi, il canape,& le biade,che gli nascono attorno,solamente con la presentia sua senza toccarle, ne auinchiarsegli al piede. Et imperò i lauoratori lo chiamano Herba lupa, per diuorarsi egli le piante,che gli nascono appresso. Nasce questa pianta (come dice Dioscoride) fa dalla terra senza alcuna fronde, con un sol germine grosso, come uno sparago, ma rossigno, peloso,tenero,& grasso,alto hora piu,& hora meno d'un piede,secondo la bontà del terreno, oue nasce. Esce il suo fiore da certi bottoni rauuolti nella cima à modo di mazza,li quali sono medesimamente rossigni, quantunque piu bianchicci, che non è il fusto. La radice è grossa vn dito, & tenera, fragile, & fongosa. In alcuni luoghi si chiama questo germine, Coda di leone, & in alcuni Herba tora: imperoche per uero è stato isperimentato, che subito che le uacche la mangiano,uanno al toro. Il che non si puo dire, che proceda da altro,che da una sua propria,& particolare occulta operatione.Chiamano l'Orobanche,secondo che disse Plinio al luogo sopradetto, alcuni Cynomorion, per essere egli simile al membro genitale de i cani.Il che ueramente non fu se non bella comparatione:perciochе per essere l'Orobanche grosso in cima & sottile in tutto il resto del fusto,non poco si gli rassembra. Et però non mi posso se non marauigliare, che dicesse Theophrasto che ammazzi, & strangoli l'Orobanche i legumi, auinchiandosegli attorno:& tanto piu veggendo che se lo tacquero Dioscoride,& Plinio. Onde bisogna ò che Theophrasto in questo si sia ingannato: ò che per l'Orobanche habbia egli inteso altra herba, forse simile alla cuscuta, la quale ammazza l'altre piante,auinchiandosele attorno. E' l'Orobanche(secondo che si legge in Galeno all'VIII.delle facultà de semplici) frigido,& secco nel secondo grado. Chiamano l'Orobanche i Greci, Ὀροβάγχη: i Latini,Orobanche,& Erui angina.

Facultà dell'Orobanche.

Nomi.

Della Barba di becco. Cap. CXXXII.

LA BARBA di becco produce il fusto breue: le frondi simili à quelle del zaffarano: & la radice lunga,& dolce. sopra il cui fusto è il calice grande:nel quale è dentro il seme nero,da cui s'ha ella acquistato il nome. E' herba,che si mangia.

Barba di becco & sua essamina tione.

LA BARBA di becco, la qual chiamiamo in Toscana Sassefrica, è assai conosciuta, & uolgar pianta. Vsansi le radici il uerno nell'insalate, per esser elle dolci, & al gusto aggradeuoli. Le frondi produce come il zaffarano, ma veramente alquanto piu larghe, & piu lunghe. Il fiore è giallo, simile à quello del Piscialletto, & assai grande, raccolto in vn vaso, il quale s'apre, & s'allarga quando uede il sole: & serrasi la notte, e'l giorno quando è nuuolo, come fa quello del chameleone. Rassembrasi quando è quasi serrato, per essere alquanto appuntato in cima,& per hauer alcuni peli bianchi,che escon fuori,quasi alla barba d'vn becco. Et però di qui, secondo che recita Theophrasto à VII. capitoli del VII. dell'historia delle piante, è stata chiamata questa pianta Barba di becco. Il perche assai mi marauiglio d'Hermolao Barbaro, che senza renderne egli alcuna ragione: non voglia,che sia questa tal pianta la uera Barba di becco scritta da Theophrasto, & da Dioscoride. L'acqua di questa fatta al lambico, applicata con pezze di lino in su le ferite fresche della carne, le salda marauigliosamente. Del che ho piu uolte veduto io non uolgari isperienze. Ritrouasi anchora un'altra sorte di Tragopogono, chiamato porporeo dal colore de i fiori. Questo adunque produce foglie simili all'altro, ma piu copiose à basso attorno alla radice, piu verdi, piu larghe, & piu ferme. Fa anchora il gambo parimente simile & articolato, con apparenti concauità d'ali appresso à i nodi, onde nel gambo nascono le foglie & i ramoscelli. Produce i fiori in cima de rami porporei ma minor del volgare, spargendo le foglie intorno al suo ricettacolo à modo di stella. La radice ha egli maggiore,piu lunga, & piu dura & piena di latte, non però come quella dell'altro dolce, ma al gusto amaretta, & costrettiua. Parmi oltre à cio ueramente, che sia spetie di Tragopogono quella pianta che chiamano gli Spagnoli SCVRZONERA, ouero SCORZONERA, per sanar ella coloro che sono stati morduti dalle vipere, le quali chiamano in Spagna Scurzi. E' questa una pianta nuoua,ne credo che alcuno ne habbi scritto auanti di noi. fu dimostrata primamente in Catalogna di Spagna da un Moro schiauo d'un gentilhuomo Leridano chiamato Ceruero.il quale mietendo in un campo il grano insieme con altri, & essendo alcuni di loro morsi da una vipera, corse lo schiauo subito à cauar la Scorzonera; la quale haueua egli prima conosciuta in Africa,& cauato il succhio della radice glielo diede à bere, & gli liberò presentaneamente: come fece poi con molti altri che à lui concorreuano, & perche ei di cio traheua non poco guadagno teneua la pianta secreta, ne la uoleua dimostrare ad alcuno. Ma deliberandosi alcuni di voler ad ogni modo conoscer l'herba con cui il Schiauo curaua cosi felicemente i morsi delle uipere, & altri serpenti uelenosi, si posero à farli la guardia di lontano quando egli se ne andaua à coglierla; & hauendo veduto dalla lunga il luogo doue ei si chinaua in terra,& notatolo molto bene,come lo schiauo di là si fu partito se n'andorno in quel luogo, doue ritrouate le foglie in terra che il schiauo haueua troncate dalla radice, uennero subito

Errore di Hermolao.

in co-

TRAGOPOGONO.

in cognitione del secreto, & fattone con il tempo la sperienza, si diuulgò poi questa pianta à ciascuno, & dall'effetto, ch'ella faceua, fu poi chiamata SCORZONERA, *che tanto vuol dire, quanto* VIPERINA. *Questa primamente mi fu mandata secca dall'Eccellentissimo M. Giouani Odorico Melchiori Trentino Medico dell'Imperatrice Maria Consorte dell'Imperatore Massimiliano Secondo. Ma poco dipoi la uedemmo uerde mandata di Spagna all'Imperator Ferdinando: & non molto dipoi fu ella ritrouata nascere in Boemia, doue prima fu dimostrata dal Signor Dottor Ribera Spagnolo, Medico di sua Maestà Cesarea; il quale essendo alla caccia la ritrouò in una valle dentro una selua paludosa*
10 *non molto lontano da Poggibrot. Questa pianta adunque fa le foglie lunghe una spanna simili non poco à quelle della Succisa, ma però piu langhe: fra le quali quelle, che sono piu propinque à terra sono per intorno leggiermente à modo*

VN' ALTRO TRAGOPOGONO.

fronda intagliate. Nascono tutte da lunghi & compressi picciuoli, i quali escono dalla radice, attorno alla quale se ne stanno le foglie strate per terra. Produce il gambo alto piu d'una spanna, tondo & articulato, nel quale sono le foglie, ma piu breui & piu strette. I fiori ha ella gialli simili tanto al Tragopogono, che non vi si vede se non pochissima differenza. Questi seccandosi si conuertono in uno lanuginoso capo, nel quale si contiene il seme simile del tutto à quello del Tragopogono: La radice ha ella lunga piu d'una spanna, & grossa come il pollice della mano con poche fibre per intorno, piana, tenera, succhiosa, fragile, bianca di dentro & piena di succhio latticinoso, dolce & piaceuole al gusto: & uestita di neregna corteccia. Nasce per il piu nelle selue in terreno acquastrino: Fiorisce la state insieme con il Tragopogono. Di questa pianta habbiamo posto qui imagini, delle quali quella che ha la radice piu corta, & piu 10

grossa

SCORZONERA.

grossa è quella istessa, che fu portata di Spagna, & l'altra è quella che nasce in Boemia. Dassi il succhio delle foglie, & parimente della radice, per rimedio presentaneo à bere à i morsi delle vipere, & di tutti gl'altri animali uelenosi, come anchora in tutti i morbi pestiferi. La radice mangiata ogni giorno preserua dal contagio della peste, & uale contra tutti i ueleni. Dassi la radice oueramente il suo succhio utilmente alli Epilettici, & parimente à i uertiginosi. Dassi anchora utilmente nelle sincopi, & nel battimento del cuore: Imperoche la radice masticata per se sola caccia uia la tristezza d'll animo, & fa l'huomo giocondo & allegro. Il latte della radice messo nelli occhi acuisce la uista. in somma tutta la pianta ualo à molti & quasi infiniti malori. Di questa nobilissima pianta si ha un'altra sorte che produce il fior rosso, dalle altre due per altro nõ molto dissimile, della quale mi fece copia il famosissimo, & liberalissimo Signor Iacomo

SCORZONERA DI BOEMIA.

Nomi. *Antonio Cortuso gentil'huomo Padouano. Chiamano i Greci la Barba di becco, Τραγοπώγων: i Latini, Barbula hirci: i Tedeschi, Bocks bart, & Gauch brott: li Spagnoli, Barba de carbon.*

Dell'Ornithogalo. Cap. CXXXIII.

LO ORNITHOGALO è vn germine d'un pie & mezo, tenero, bianco, sottile, con tre ouer quattro ramuscelli in cima, anchor essi teneri: da i quali escon fuori i fiori di color d'herba, come che aprendosi diuentino di color di latte: in mezo de i quali è vn capitello intagliato, simile à quello, che negli alberi si chiama cachrys. cuocesi col'l pane, come la nigella. La radice, la quale è bulbosa, si mangia cruda, & cotta. 10

Nasce

ORNITOGALO I.

NASCE l'Ornithogalo copiosamente per i campi tra'l grano, tra l'orzo, & tra tutte l'altre biade in ciascun luogo, come si puo chiarire ciascuno, che non lo conoscesse ricercandouelo il mese di Maggio: perciochè hauendosi inmente tutto quello, che scriue Dioscoride, lo potrà ciascuno per se stesso conoscere. Recita il Ruellio, che nel suo paese si ritroua l'Ornithogalo copiosissimo ne i campi, doue ne ricolgono i fanciulli le radici, che voltano i bifolci fuor della terra con l'aratro, per esser in uolgar vso appresso à ciascuno per mangiar crude, & cotte sotto alla cenere calda. Producono queste il suo germine la primauera, & la state: & cauandosi poscia l'autunno con l'aratro, si serbano lungo tempo. & imperò ne i tempi delle carestie sono in grande uso alla plebe in luogo di castagne. Habbiamone qui noi espresse due piante per credere che ue ne sieno due spetie. Hannomi queste radici ridotto à memoria quelle, che non nascono in tutta Italia, se non in sul Veronese, chiamate TRASI, dolci, & di sapore simili alle castagne. Sono adunque i trasi radicette grosse come fane, ma lunghette, le quali nel seccarsi s'inuizziscono & diuentano crespe: la cui piãta è quasi del tutto simile al cipero; imperoche produce ella le foglie lunghe & appuntate in cima: il gambo alto un gom-

Ornithogalo, & sua essam.

Trasi & loro historia, & facultà.

ORNITHOGALO II.

bito & qualche volta maggiore, & fatto à cantoni, nelle cui sommità sono le fogliette piccoline, che si distendono attorno à modo di stella, fra le quali sono i fiori roßigni, & spicati: ha aßai quantità di radici, dalle quali pendono i Trasi, fatti come s'è detto di sopra, la cui midolla è bianca, & la scorza roßigna & ruuida. la polpa interiore è dolce & di sapore ueramente come di castagne. La pianta di cui qui si uede scolpita la figura mi fu mandata da Verona da M. Francesco Calzolari spetiale alla Campana d'oro, esercitatißimo semplicista. Cauandosene il latte, come si caua dalle mandorle, & poscia beendoselo, gioua à i diffetti del petto, & del costato; onde gioua aßai alla tosse. Pestansi per far cio i Trasi, & poscia s'infondano in brodo di pollo, mescolandosi molto bene col pestone, & poscia si spremono, & si colano con vna pezza di lino. Vale il medesimo liquore beuto alquanti giorni continui alli ardori della orina, & parimente alla disenteria; percioche abonisce l'acutezza delli humori che scorticano le budella, e maßimamente preparandosi con acqua ferrata fatta co'l acciaio. à Verona si mangiano doppo cena per un passa tempo: Masticansi con il guscio, il quale per essere ruuido & secco non si puo inghiottire, ma si tien succhiato il liquore che ne uiene, & sputansi fra tãto le scorze. 10

Loda nli

TRASI.

Lodanli alcuni nelle ueneree compositioni, credendosi che ne temperamenti loro siano i Trasi calidi, humidi, & uentosi. Nomi. *Chiamano i Greci l'Ornithogalo, Ὀρνιθόγαλον: i Latini, Ornithogalum.*

De i Tartuffi. Cap. CXXXIIII.

10 SONO i Tartuffi radici tonde, senza frondi, & senza fusto, di colore rossigno. Cauansi la primauera, & mangiansi crudi, & cotti.

Tartuffi, & loro historia.

SONO i Tartuffi notissimi à ciascuno. Ritrouansi in Toscana abondantemente per tutto belli, & grossi, di due sorti. Et come che una ve ne sia, la cui polpa dentro alla scorza sia bianca, & l'altra bertina scura, nondimeno amendue queste spetie hanno la scorza ruuida, & nera. Cauasi quiui copiosi da i nostri contadini, per esser molto in pregio appresso à i magnati. Trouansene nella valle Anania della giuridittione di Trento, di quelli, che oltre all'esser piccioli, hanno la scorza liscia, & pallida, sciapiti, & poco aggradeuoli al gusto. Fece de i Tartuffi mentione Plinio al II. cap. del XIX. libro, cosi dicendo. Nascono i Tartuffi in luoghi secchi, & arenosi tra gli sterpi, & trouansi di quelli, che son maggiori d'una mela cotogna, che passano una libra di peso. Sono di due spetie, arenosi cioè alcuni, & inimici de i denti: & alcuni altri puri, & sinceri. E' differenza anchora tra loro del colore nero, & rosso; come che di dentro sieno tutti bianchi. Lodansi più de gli altri gli Africani. Ma diremo noi che i Tartuffi sieno vitio della terra? Veramente non si può intendere, che sieno altro: ma non facilmente si può intendere, se da principio si concreino di quella grandezza, che si ritrouano, ò se uiuano, ò nò. Sono pochi anni, che essendo Laertio Licinio pretore di Spagna in Chartagine, si guastò i denti dinanzi, mangiando un Tartuffo, nel quale era dentro un danaio. Il che dimostra, che la terra di

Historia recitata da Plinio.

10

TARTVFFI.

fua

*sua natura si raccoglia in se medesima, & si condensi. Questo si uede certo nelle cose, che nascono, & non si posson semina-
re. Oltra di questo diceua al III. cap. del medesimo libro. Nascono i Tartuffi, quando nell'autunno spesso pioue, & spesso
tuona: sono teneri la primauera. In alcuni luoghi nascono, & si seminano transportati da i fiumi, come nel paese di
Mitilene: doue non vogliono, che nascano, se non per l'inondationi de i fiumi, i quali li trasportano da i Tiari, luogo
oue nascono i Tartuffi copiosissimi. I Tartuffi (diceua Galeno al II. delle facultà de gli alimenti) si possono connume-
rare con le radici, & con i bulbi, per non ritrouarsi in loro alcuna apparente qualità. Coloro adunque, che gli vsano
ne i cibi, hanno una materia atta à riceuere tutti i condimenti, che si gli danno, come sono tutte le altre cose, che non
hanno in se qualità veruna euidente, & che sono al gusto acquose, & sciapite. Le quali tutte communemente danno al
corpo un nutrimento priuo d'ogni qualità, & solamente alquanto frigidetto, & così grosso, come è quello, che si man-
gia. Imperoche quello de tartuffi è piu grosso, & quello delle zucche piu sottile: & la medesima proportione è anchora
ne gli altri, che sono di simile natura. Scrissene altrimenti Auicenna al II. de suoi canoni, così dicendo. I Tartuffi son
composti di piu terrestre sustanza, che acquea, & son priui d'ogni sapore. Generano melanconiti, & grossi humori, piu
che tutti gl'altri cibi: & oltre à cio paralesia, & apoplesia. Digerisconsi malageuolmente, & aggrauano lo stomaco.
Chiamano i Tartuffi i Greci, Ὕδνα: i Latini, Tubera: gli Arabi, Ramech, Alchamech, Tamer, & Kema: i Tedeschi, Hirtz
brunst: li Spagnoli, Turmas de tierra: li Francesi, Truffle.*

Tartuffi scritti da Gal.

Nomi.

Dello Smilace de gli horti. Cap. CXXXV.

LO SMILACE de gli horti è vna pianta, il cui seme da molti si chiama lobia. Produce le fron
di d'hedera, quantunque piu tenere: & i fusti sottili, de i quali escono i capriuoli: con i quali
attaccandosi à i propinqui arbuscelli, tanto si dilungano, & crescono, che ricoprono d'ombra le
loggie, & i pauiglioni. Produce lo smilace i baccelli simili à quelli del fien greco, ma piu lunghi,
& piu grossi: dentro à i quali sono le granella del seme simili à i rognoni de gli animali, di diuersi
colori, i quali in parte son rossi. I baccelli cotti co'l seme, si mangiano come gli sparagi. Prouo-
cano l'orina, ma fanno sognare cose spauenteuoli, & graui.

*COME dicemmo di sopra in questo medesimo libro al capitolo de i Fagiuoli bianchi, & communi, sotto il nome
de i quali ingannandosi il Manardo vuole, che habbia Dioscoride scritto dell'arabea, ouero roniglione, non si
puo dire altro, se non che lo Smilace de gli horti sieno questi Fagiuoli di diuersi colori, li quali volgarmente chiamiamo
in Italia Fagiuoli Turcheschi. imperoche oltre all'esser loro per il piu rossi, & di diuersi colori; & (come scriue Dio-
scoride) simili à i rognoni de gli animali, sono similmente anchora le frondi simili à quelle dell'hedera, & i fusti sottili:
da i quali nascono i capriuoli, con i quali appiccandosi pian piano, non solo s'auolgono intorno à i pali, & à gli alberi:
ma ricuoprono ne i giardini per far ombra la state, loggie, pergole, capanne, & pauiglioni. Questi chiama Ga-
leno, allegando Theophrasto al primo delle facultà de gli alimenti, Dolichi, così dicendo. Il Dolicho mettendosigli ap-
presso un lungo palo, vi saglie, & diuenta piu fruttifero: imperoche altrimenti andando per terra diuenta rugginoso,
& guastasi. Il che manifestamente uediamo noi in questi Fagiuoli Turcheschi. perciochè quelli, che non hanno sostenta-
colo alcuno, andandosene per terra, subito si guastano, & arrugginiscono. Ma messogli appresso ogni lunghissima ha-
sta, auolgendouisi, come è noto in Italia hoggi à ciascuno, sagliono fino alla cima. Et però di gran lunga mi pare,
che s'inganai il Manardo da Ferrara, volendo egli sostenere nella terza epistola al primo libro, che i Dolichi scritti da
Galeno sieno il roniglione, ouero l'arabea: auenga che Galeno, & Paolo Egineta chiamano l'Arabea manifestamente
Ochro. Alche non osta il dire egli, che l'Arabea è quella, che si guasta, quando non ha sostentacoli, & pali, che la
sollèuino da terra: & che solo di questo legume, quando è tenero, se ne mangia il guscio, come scrisse Galeno nel prolo-
go del secondo libro de gli alimenti, & parimente Paolo Egineta, che si mangia quello de i Dolichi. Imperoche quan-
tunque rade uolte si mettano all'Arabea picciole frasche, non ui si mettano però mai lunghi pali: perciochè non ui s'ar-
ramparebbe, come ui s'arrampano manifestamente questi Fagiuoli. Ne si guasta, ne s'arruginisce l'Arabea, se ben
va per terra, come si uede per tutto il territorio di Trento, oue se ne seminano infinitissimi campi. Oltre à cio non osta
similmente il dire egli, che solamente tra tutti i legumi si mangia l'Arabea cotta nel guscio. Imperoche quantunque ella
si porti in su le mense, quando è tenera, cotta con i suoi baccelli; ho però sempre veduto io tirorne fuori il seme con i denti,
& lasciare nel piatto i gusci. Ne mi ricordo hauer mai ueduto io alcuno così affamato, che si mangi i gusci dell'Arabea
durissimi, & cartilaginosi, & cibo proprio da porci. Ma bene si costuma in Italia mangiare i cornetti di questi Fagi-
uoli, quando son teneri, per esser molto fragili, lessi prima, & poscia acconci in insalata, ouero altrimenti fritti nel
burro, & acconci dipoi con agresto, & gengeuo, ouero con pece. Il perche mi par piu presto da credere, che questa
spetie di Fagiuoli sieno i Dolichi, che dire, che i Dolichi sieno l'Arabea. Oltre à cio vuole il Manardo, che doue in questo
parlò, & scrisse Dioscoride à XCIX. capitoli de i Fagiuoli, habbia egli inteso dell'Arabea, & de i Fagiuoli poscia
qui al capitolo dello Smilace, dicendo per corroborare la sua ragione, che non haurebbe Dioscoride scritto de i Fagiuoli
per due diuersi capitoli. Al che non credo ueramente che fallasse, chi rispondesse, che Dioscoride scrisse primieramen-
te de i bianchi uolgari, che si seminano ne i campi alla campagna, doue generalmente trattò delle biade, & de gli al-
tri legumi, che si seminano ne i campi: & che fece poscia mentione di questi altri, per seminarsi eglino solamente ne
gli horti, fra l'altre cose che si seminano, & si coltiuano in quelli, Et imperò per distinguere questi da quelli, diceua:
Lo Smilace de gli horti è vna pianta, &c. Le quali parole dimostrano la differenza, ch'ei intese tra questi de gli horti,
& quelli che si seminano ne i campi. Nel che piu uolte mi son marauigliato, che oltre à questo il Manardo huomo così*

Smilace de gli horti, & sua essaminatione.

Dolichi scritti da Gal.

Errore del Manardo.

dotto

SMILACE DE GLI HORTI.

dotto si mettesse à dire, che fussero i Dolichi l'Arabea, douendo hauer egli pur veduto, che Galeno, & Paolo la chiamano Ochro. Chiamano lo Smilace de gli horti i Greci, Σμίλαξ κηπαία: i Latini, Smilax hortensis: gli Arabi, Lubia: li Tedeschi, Vuelsch bonen: li Spagnoli, Feyones: i Francesi, Faseoles, & Fabes painctes.

Nomi.

Della Medica. Cap. CXXXVI.

LA MEDICA nel nascere, nelle frondi, & nel fusto simile al trifoglio de i prati: ma nel crescere si gli ritirano le frondi, & diuentano piu strette, restando però i fusti simili à quelli del trifoglio. Produce i baccelli à modo di cornetti: ne i quali è il seme di grandezza d'una lenticchia. Seccasi questo, & per la soauità del suo sapore si mescola co'l sale, che cotidianamente s'adopera ne i condimenti. Applicato verde sopra à quelle cose, che hanno di bisogno d'essere infrigidite, ui gioua. Vsasi l'herba per cibo del bestiame in luogo di gramigna.

Medica, & sua effamin.

LA MEDICA (secondo che riferisce Plinio à XVI. capitoli del XVIII. libro) fu cosi chiamata per essere ella già stata portata in Italia di Media. Et come ch'ella fusse già uolgare, & si seminasse per tutta Italia per li bestiami; nondimeno à tempi nostri par che si sia ella del tutto fuggita da noi. quantunque sieno alcuni moderni semplicisti, che pensano d'hauerla rintracciata. Fummene gli anni passati da alcuni miei amici mandato il seme, ma seminato non nacque, anchora che vi ponessi molta diligenza. & però non ne posso per hora fare altrimenti giuditio. & se ben dipoi me ne sono state mandate diuerse piante dalli amici, poscia che mi pareua che in poche note si rassomigliassero a la medica non ho hauuto ardire di metter qui le figure loro. Questa (secondo che riferisce pur Plinio, & de gli altri de gli antichi) seminata una sola uolta, dura di rigermogliare fino a trenta anni. Eane copiosa (per quanto riferiscono alcuni) à i tempi nostri molto la Spagna, doue con grande arte la coltiuano per il bestiame: & chiamanla gli Spagnuoli Alfalfa, ritenendone quasi il uocabolo Arabico, quantunque corrotto. Imperoche, come si uede in Auicenna al cap. Cot, si chiama questa herba anchora da gli Arabi Alfascfat. Il Ruellio dice, che quantunque ella non nasca in Italia, che nasce nondimeno per se stessa copiosamente in Francia & che la chiamano i lauoratori Trifoglio maggiore. Chiamano i Greci la Medica, Μηδική: i Latini, Medica: gli Arabi (come di sopra s'è detto) Cot, & Alfasafat: li Spagnoli, Alfalfe, Eruaye, & Alfalfa.

Nomi.

A P H A C A.

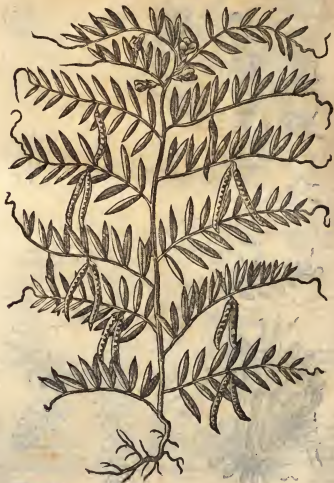
Dell'Aphaca. Cap. CXXXVII.

NASCE l'Aphaca nei campi, piu alta della lente: le cui frondi sono sottili, & i bacelli maggiori: nei quali son dentro tre, ouer quattro granella di seme nero, minori della lente. Le quali son costrettiue: & imperò abbrustolate rotte, & cotte à modo di lente, ristagnano i flussi dello stomaco, & del corpo.

Aphaca, & sua essamin.

NASCE l'Aphaca abondantemente in piu luoghi d'Italia per se medesima, & si semina anchora da molti, come gli altri legumi. Fa le frondi simili alla veccia, ma maggiori, & piu grasse: il fusto quadrangolare, il fiore incarnato, & i baccelli simili à quelli de piselli, ma piu corti assai, & maggiori di quelli delle lenticchie: ne i quali è dentro il seme poco maggiore di quello della veccia. Nascene assai per se stessa in su'l cõtado di Goritia per li cam- 10

VECCIA.

pi, &

pi, & lungo alle siepi. La onde errano veramente coloro, che pensano che l'Aphaca sia la veccia, che nasce communemente tra le biade: percioche la veccia fa foglie piu minute, fusti piu sottili, fiore che nel rosso porporeggia, & baccelli piu lunghi, piu sottili, & piu tondi. Et però Galeno trattò della Veccia, & dell'Aphaca al primo delle facultà de gli alimenti, cosi dicendo. La figura del seme dell'Aphaca, & della Veccia non è cosi tonda, come quella delle faue. ma alquanto compressa. Ripongonne i villani i baccelli insieme con tutta la pianta per il bestiame. quantunque qualche uolta per fame habbia io conosciuto di coloro, che se n'hanno mangiato il seme nella primauera anchora fresco ne i baccelli, come si costuma mangiare le faue, & i ceci. Ma veramente non solo son questi semi poco aggradeuoli al gusto; ma malageuoli da digerire, & costrettiui del corpo. Il che esser manifesto, che'l nutrimento, che si genera d'essi, sia grosso, & costrettiuo, apparecchiato à conuertirsi in humori melanconici. Tutto questo dell'Aphaca scrisse Galeno. Ma dicono oltre a ciò alcuni sperimentatori, che la farina dell'Aphaca & della veccia prouoca ualentemente l'orina, & che conferisce non poco à i Ptisici pigliandosi spesse uolte con la Ptisana. Impiastrasi anchora incorporata con uino non solo a i morsi de serpenti, ma de i cani, delli huomini, & di tutti i quadrupedi. Incorporata con mele & applicata spegne le lentigini, i uosi, & ciascuna altra infettione della pelle. Oltre a cio è da notare, che Theophrasto al VII. & all'XI. capitolo del VI. libro dell'historia delle piante, collocò l'Aphaca tra le spetie della cichorea. Il perche non è marauiglia, se qualche uolta discorda egli da Dioscoride, come si vede nel coronopo, nell'orobanche, & in altre pur assai piante. Al che hauendo auertenza Plinio, recitò al V. capitolo del XXVII. libro l'historia di parola in parola, che scrisse dell'Aphaca Dioscoride: & al XXI. libro commemorò la scritta da Theophrasto tra le cichoree, & altre herbe saluatiche. Chiamano i Greci l'Aphaca, Ἀφάκη: i Latini, Aphaca, & Aphace: gli Arabi, Apaki, & afaki. & Albikia: li Tedeschi, Vuilde vuicken, & Vogels vuicken.

Aphaca, & Veccia scritta da Gal.

Aphaca spetie di cichorea.

Nomi.

Del Porro Capitato. Cap. CXXXVIII.

IL PORRO capitato fa uentosità, genera cattiui humori, fa sognare cose terribili, & spauentose, prouoca l'orina, è buono al corpo, smagrisce, nuoce à gli occhi, prouoca i mestrui: ma nuoce alla vescica ulcerata, & alle reni. Cotto con ptisana, & mangiato ne i cibi gioua al petto. Cuoconsi le sue frondi nell'aceto, & in acqua marina, & è utile quella decottione à sederui dentro le donne per le oppilationi, & durezze de i luoghi naturali loro. Diuenta dolce il porro, & manco ventoso mutandogli due uolte l'acqua nel cuocerlo, & infondendolo nell'acqua fredda. Il seme del porro è piu acuto, & ha alquanto di virtù costrettiua. Il perche ristagna il suo succo insieme con aceto, incenso, ouero con la sua manna, i flussi del sangue, & massime del naso. Stimola il porro venere: & composto con mele à modo di lettouario conferisce à i difetti del petto, & à thisici. Mangiato ne cibi purga il gorgozzule, & la canna del polmone: ma nuoce il troppo vsarlo alla vista, & allo stomaco. Beuuto il succo del porro con mele, conferisce à i morsi de uelenosi animali, & parimente impiastratoui suso. Gioua insieme con aceto, incenso, & latte, oueramente con olio rosado distillato nell'orecchie à dolori, & à suffoli di quelle. Le frondi impiastrate con somachi sanano i uosi, & l'epinittidi. Meschiato il porro con sale, & impiastrato rompe l'eschare da cauterij. Il seme beuuto al peso di due dramme insieme con altrettanti mirti, ristagna l'antico rigittare del sangue, che vien dal petto.

SONO i Porri, che per il piu si vendono la quaresima con gli altri herbaggi de gli horti, piante notissime à ciascuno. Et quantunque s'affatichino gli hortolani de i tempi nostri in farli lunghi, bianchi, teneri, & grossi; non gli sanno però far crescere la testa, & farli capitati, come le cipolle; quantunque fussero questi in commune vso appresso à gli antichi, per esser migliori, & piu teneri di questi lunghi, liquali chiamauano Settiui. Vsarono adunque costoro per farli diuentare capitati di cosi fare. Seminauanli prima radi, & cauatigli fuori al tempo del trapiantarli, gli tagliauano la frondi, & le radici, & piantauagli con un pezzo di tegola, ò d'altro testo sotto. acciochè essendogli (cosi facendo) uietato lo scendere al basso, & parimente di nutrire le frondi, si slargassero, & facessero grossa la testa. Scrisse adunque di questi Dioscoride come di piu teneri, & de i piu apprezzati: ma non però perche fussero d'altra natura differenti da i lunghi, de i quali per arte si fanno i capitati. Ma tutto questo si debbe riferire à Columella, il quale al l'XI. lib. della sua agricultura all'vltimo capo: Volendosi diceua fare i porri settiui comandano gl'antichi che si debbino foltamente seminare, & come sono cresciuti segar loro uia le foglie: Ma à noi ha insegnato l'uso à far cio molto meglio. & ciò si fa se si piantano come i capitati quattro dita discosto l'uno da l'altro: & come sono cresciuti se li segano le foglie. Ma volendosi fare i porri con grosso capo, bisogna che nel trapiantarli si taglino uia tutte le radici, & si tondino le cime delle foglie. & dipoi metterli sotto al capo nel sotterrarli à ciascuno un pezzo di tegola ò qualche concha marina, il che causa che il capo diuenti piu grosso. ma à uoler che venghino belli bisogna che non si sparagni il dar loro del letame, & il sarchiarli spesso, ne altrimenti bisogna coltiuare i settiui se non che tante uolte bisogna alletamarli, ammassiarli, & sarchiarli, quante volte si tagliano. Produce il porro le foglie come l'aglio, ma piu larghe & piu lunghe, & piu piegate nel dosso, & acute in cima. Hanno il collo lungo, bianco, & cipollino, & piu grosso uerso le radici, che uerso le foglie. Ha molte & sottili radici come le cipolle, bianche, & distese come un fiocco, & tutta la sustanza è fatta di molti inuogli l'uno sopra l'altro. Fa il fusto il secondo anno come la cipolla concauo & lungo, nella cui sommità produce vn capo doue nascono i fiori & il seme del tutto come le cipolle. Seminansi i porri ne gli horti. le foglie cotte & im-

Porri, & loro essamin.

PORRO CAPITATO.

piastrate giouano alle enfiagioni dolorose delle hemorrhoide mirabilmente, & incorporate con mele si pongono utilmente sopra le morsure de i ragni chiamati phalangi, & parimente di tutti li altri animali uelenosi. Cotti i porri & incorporati con mele & inghiottito pian piano uale à tutti gl'impedimenti del petto & della canna del polmone, causati da grossi & uiscosi humori: arrostiti sotto la cenere calda, & mangiati superano il ueleno de i funghi maleficbi, & risoluon la crapula, & la ebbriachezza. Il seme beuuto con sapa guarisce le difficultà dell'orina. I porri non trapiantati cotti nell'olio con lombrichi terrestri fino al calar della terza parte sanano l'ulcere antiche, & malageuoli delle orecchie, distillandoui dentro l'olio sudetto, oue furno cotti. Fecene mentione Galeno generalmente parlando de i porri, dell'aglio, & delle cipolle, all'ultimo capitolo del 11 libro delle facultà de gli alimenti, così dicendo. Le radici di queste piante scaldano il corpo, assottigliano i grossi humori, & incidono i uiscosi. Nondimeno cotte due, ouer tre uolte nell'acqua perdono l'acutezza loro: come che non perdano però la facultà di assottigliare gli humori, anzi che così acquistano una certa occultissima uirtù di nutrire il corpo; la quale non si ritrouaua in loro, auanti che si cocessero. Ma l'aglio

Porri scritti da Gal.

10

PORRO COMMVNE.

glio si puo usare non solamente come companatico ne i cibi, ma come medicamento anchora utile per conseruare la sanità, per hauere egli potestà di disoppilare. Lesso fin tanto che perda l'acutezza, diuenta ueramente debile, ma lascia ogni cattiuo nutrimento: come fanno parimente i porri, & le cipolle, quando si lessano due uolte. Chiamano il Porro capitato i Greci, Πράσον κεφαλωτὸν: i Latini, Porrum capitatum: gli Arabi, Curat, & Kurat: li Tedeschi, Lauch: li Spagnuoli, Puerro: li Francesi, Poureau. Nomi.

Dell'Ampelopraso. Cap. CXXXIX.

IL PORRO saluatico, il quale si chiama Ampelopraso, nuoce piu allo stomaco, che non fa il domestico: ma è nondimeno piu efficace in scaldare, in fare orinare, & in prouocare i mestrui. Mangiato ne i cibi, gioua à i morsi de uelenosi animali.

Ampeloprafo & sua hist.

NASCE il Porro faluatico copiofamente per le uigne, onde ha poscia preso il nome d'Ampeloprafo, che non vuol dire altro, che Porro di vigna. Nasce parimente per tutta Toscana in fu gli argini de i campi, & da noi è chiamato Porrandello. Questo mangiano uolgarmente i villani, & i lauoratori con l'insalata in cambio d'aglio fresco: come che sia aßai duro da masticare, & d'odore molto acuto. E' il Porrandello, secondo che commemora Galeno al VI. delle facultà de semplici, piu acuto, & piu secco del domestico, come è natura di tutte le piante faluatiche, comparandole con le domestiche. La onde nuoce pio allo stomacho: se ben incide, & assottiglia maggiormente i grossi, & uiscosi humori, & disoppila piu gagliardamente. Et imperò ha egli spesso fatto orinare coloro, ne i quali s'era ritenuta l'orina per grossi, & uiscosi humori. E' il Porrandello talmente calido, che impiastrato ulcera. Ma è stato detto piu uolte, che quelle cose, che sono cosi calide, sono nell'ultimo ordine. Questo tutto del Porrandello disse Galeno. Ma non preterirò però di dire, che attribuisce egli all'Ampeloprafo quello, che'l significato del uocabolo non comporta, & che piu si conuiene allo Scorodoprafo: imperoche nel luogo predetto espone nel principio del capitolo l'Ampeloprafo, 10

Porrandello scritto da Gal.

AMPELOPRASO.

ess

cosi dicendo. Se tu ti imaginerai una cosa, che sia di natura mezana tra l'aglio, e'l porro, trouerai qual sia la facultà dell'ampeloprasso. Il che ueramente piu si conuiene allo Scorodoprasso, che vuol dire aglio porro, che all'Ampeloprasso, che vuol dire porro di uigna. Il che conferma poi il medesimo Galeno all'VIII. parlando dello Scorodoprasso, cosi dicendo. Cosi come lo Scorodoprasso possiede meza uirtù d'aglio, & meza di porro; cosi anchora ritiene egli le forze d'amendue loro. Et al II. delle facultà de gli alimenti: L'Ampeloprasso (diceua) tanto è differente dal porro, quanto si ritrouano l'altre piante saluatiche esser differenti dalle domestiche. Sono alcuni, che lo serbano nell'aceto per tutto l'anno, come le cipolle: con il quale preparamento si puo piu commodamente mangiare, & genera nutrimento manco nociuo. Chiamano lo Ampeloprasso i Greci, Ἀμπελόπρασον. i Latini, Porrum agreste, & ampeloprasum: gli Arabi, Nabathi: li Tedeschi, Vuild lauch: li Spagnoli, Ayos, & Puerros de las uinhas: li Francesi, Pouree de chien. Nomi.

10

CIPOLLA CAPITATA.

Cipolla Capitata. Cap. CXL.

LE CIPOLLE lunghe sono piu acute, che le tonde: & piu le rosse, che le bianche: & piu le secche, che le verdi: & piu le crude, che le cotte, & che le salate. Tutte nondimeno sono ventose, hanno del mordace, prouocano l'appetito, fanno sete, diseccano, generano fastidio, & muouono il corpo. Aprono le vie alle superfluità, & massime à quelle, che escono per l'hemorrhoide, quando sono mondate dalle scorze, & applicate con olio per sopposta. Il succo loro s'unge con mele per rischiarar la uista: percioche gioua à i fiocchi, alle nuuolette, & alle suffusioni, che principiano ne gli occhi. Vngesi con esso anchora la schirantia. prouoca i mestrui ritenuti. Tirato su per lo naso purga la testa. Impiastrasi cō aceto, ruta, & mele in su i morsi de i cani. Guari- 10

CIPOLLA SETTILE.

sce

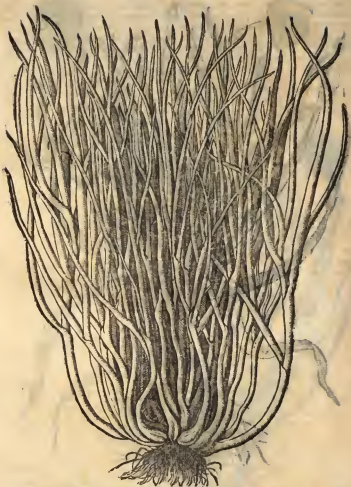
CIPOLLA FISSILE.

ſce le vitiligini, che s'ungono con eſſo, & con aceto al ſole. Cura con il pari ſpodio gli occhi caccoloſi. Meſchiato con ſale diſecca i quoſi. Vngonſi con queſto, & con graſſo di gallina le ſcorticature de i piedi cauſate dalle ſcarpe. Riſtagna il corpo: gioua alle grauezze, à i ſuffoli, & al menare della marcia delle orecchie, & al trarne fuor l'acqua, che ui ſi raccoglie. Freganſi con eſſo i luoghi calui del capo, onde ſon caſcati i capelli: imperoche piu preſto ve gli fa rinaſcere, che l'alcionio. Mangiate le cipolle copioſamente ne i cibi, fanno doler la teſta. Le cotte diuentano piu efficaci à prouocar l'orina. Fanno diuentare lethàrgici coloro, che nelle infermità le mangiano cotte in troppa copia. Leſſe, & meſchiate con vua paſſa, & con fichi maturano le poſteme.

Cipolle, & loro hiſt. ſcritta da Theoph.

10 SONO *le Cipolle (ſecondo che ſcriue Theophraſto al IIII. capo del VII. libro dell'hiſtoria delle piante) di diuerſe ſorti, delle quali ſcriue egli con queſte parole. Sono differenti gli agli & cipolle di ſpetie. Ma le cipolle ſono di piu ſorti, come quelle, che s'hanno preſo il nome da i luoghi, onde furono portate. Tali ſono le Gardie, le*

Cnidie,

SCALOGNE.

Cnidie, le Samothracie, le Setanie, le fissili, & le Ascalonie. Le Setanie sono le piu picciole di tutte queste, ma piu dolci. Le fissili, & l'Ascalonie sono differenti & di natura, & di coltura. Le fissili si lasciano con le lor frondi tutto il uerno, & la primauera si tosano, & coltiuansi le radici: rinasconle poi le foglie, & fendonsi sotto terra le cipolle, onde sono state chiamate fissili. Vogliono alcuni, che le foglie di tutte le spetie delle cipolle si debbano tagliare, accioche la uirtù rimanga à basso, & non si diffonda à fare il seme. Notasi nelle Ascalonie una spetial natura: imperoche sono solamente isfesse, & quasi sterili dall'istessa radice, ne possono in quella parte ne crescere, ne moltiplicare. Et imperò non le piantano, ma le seminano: & dipoi nella primauera le ripiantano. Ingrossansi cosi presto, che si possono cauare, quando si cauano l'altre, & ancho qualche uolta piu presto. Lasciandosi in terra oltre al douere s'infracidano. Piantate fanno il fusto, & poi il seme: dopo al che suaniscono, & seccansi. tale è la propria natura loro. Altre sono differenti nel colore: imperoche appresso Iso nascono simili all'altre bianche, ma sono però molto piu bianche, & simili alle Sardiane. Le candiotte hanno anchora esse la loro propria natura, alquanto però simile alle Ascalonie, se però 30

forse

forse non si potesse dire, ch'elle fussero le medesime. Perciochè in Candia ne v'è d'una sorte, che seminate s'ingrossano nella radice, ma piantate se ne uanno tutte in foglie, & in seme, senza ingrossarsi punto nel capo della radice, & sono dolci. In cio hanno quasi contraria natura à tutte l'altre: per esser propria natura di tutto il resto ingrossarsi meglio & piu presto trapiantate. Tutte vengono dopo Arturo, essendo anchora tepida la terra, acciochè trapiantate preoccupino le pioggie. Piantasi co'l capo intero, & tagliato: ma son poscia nel germinare differenti. Quello che si chiama Gethio, è senza capo, ma quasi con lungo collo: & però il suo germinare è tutto nelle frondi: onde spesso se gli tondano, come à i porri. Il perche si semina senza trapiantarlo poi altrimenti. Tutto questo disse Theophrasto. Nascono le cipolle copiosamente per tutta Italia; oue sono anchora (secondo che commemora similmente Plinio al VI. capo del XIX. libro, & secondo ancho che ogni giorno veggiamo à i tempi nostri) di uarie, & diuerse sorti. Imperoche di grosse, & di picciole; di lunghe, di tonde, & di schiacciate; di rosse, di uerdi, d'incarnate, & di bianche; di dolci, di mediocri, & d'acute se ne ritrouuano. Le maggiori, che à i tempi nostri habbia uedute io in Italia, son quelle, che si portano à Roma da Gaeta. le quali quantunque sieno rossissime, & grosse di scogli, nondimeno sono molto dolci, & tenere. Il che per la maggior parte interuiene in tutte le rosse, che nascono in Toscana: doue le bianche per esser fortissime, piu si conseruano per far medicine, che per mangiare. quantunque forse in Grecia interuenga il contrario: affermando Dioscoride, che piu forti son le rosse, che le bianche. Sono spetie di Cipolle (come à i luoghi citati dissero Theophrasto, & Plinio) anchora le Scalogne, cosi chiamate per esserci elle state portate da Ascalone castello di Giudea. Alle quali si rasiembrano assai, come che non sieno cosi acute, quelle Cipolle, che vsiamo di mangiare noi fresche in Toscana, chiamate Maligie. Dannosi le cipolle lesse, ò cotte sotto la cenere calda con zuccaro vtilmente à mangiare aggiuntoui un poco di boturo fresco à gli stretti di petto, à gli asmatici, & parimente à chi patisce la tosse. Seauansi le bianche in quella parte doue sono le radici, & empionsi di buona theriaca incorporata con succhio di cedro, & serransi dipoi, & cuoconsi pianamente sotto la cenere calda fino che sieno ben cotte, & ben macerate, & cosi calde si spremono, & ricogliesene il succhio veramente utilissimo per coloro, che sono infetti di peste, ma bisogna che subito si faccino sudare. Scauansi parimente, & empiensi di cimino poluerizato, & cuoconsi spremendole nel medesimo modo, & ricogliese ne il liquore, il quale è utilissimo medicamento alla sordità distillato caldo nelle orecchie. Vagliono anchora con non picciol giouamento all'antico dolore del capo, se cocendosi sotto la cenere si piglia un pezzetto d'vno de piu grossi scogli ben caldo, & mettesi dentro nell'orecchia della parte contraria mettèdoui sopra un poco d'olio rosado, & laurino, & tanta lana sucida che ricuopra tutta l'orecchia. Il succhio della Cipolla mescolato con aceto ben forte & tirato su per il naso ui ristagna il sangue. Sono le Cipolle, per quanto riferisce Galeno al VII. delle facultà de semplici, calde nel quarto grado: ma la loro essenza è piu presto composta di parti grosse. Et però applicate, ouero unte con aceto aprono l'hemorrhoide, guariscono le uitiligini fregandosi con esse al sole, & fanno rinascere i peli cascati. piu presto che l'alcionio. Spremutone fuor il succo, è quel che resta simile à una sustãza terrea, ma però calida: quantunque la calidità del succo sia acquea, & aerea. & imperò ual questo alle suffusioni de gli occhi, & parimẽte per acuir la vista ingrossata da grossi humori. Tutte adunque le Cipolle per cotal temperamento mangiate sono ventose: & imperò quelle, che sono ne i temperamenti loro piu secche, sono manco ventose. Del nutrimento poi, che danno elle à i corpi, di sopra parlando de i porri, assai è stato detto di mente di Galeno. Chiamano la Cipolla i Greci, Κρόμμυον: i Latini, Capa, & Cepe. gli Arabi Basil, & Basal: li Tedeschi, Zuuibel: li Spagnoli, Cebolla: li Francesi, Fiboule, & Oignon.

Cipolle scrit. da Gal.

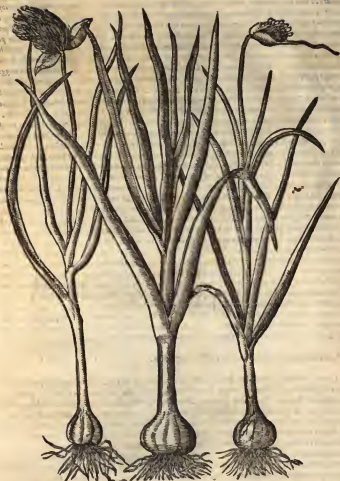
Nomi.

Aglio Domestico Ophioscor. & Elaphoscorodon. Cap. CXLI.

LO AGLIO domestico è di due spetie, uno, il quale nasce in Egitto, con un sol capo, come il porro, picciolo, & dolce, di colore di porpora: & l'altro, che nasce in altri luoghi, grosso, bianco, con molti spichi. Enne una spetie di saluatico, il qual chiamano ophioscorodon, cioè Aglio serpentino. E ogni aglio acuto, caldo, & mordace, genera uentosità, & muoue & perturba il corpo, disecca lo stomaco, fa sete, caccia la uentosità, vlcera la pelle, & nuoce mãgiato alla vista. † Il che fa parimente il Serpentino. Mangiato l'aglio ne i cibi caccia fuor del corpo i vermi larghi, prouoca l'orina, & gioua à i morsi delle uipere, & dell'hemorrhoide, piu che ogni altra cosa, togliendosi in tal caso trito con uino. Mangiato ne i cibi, & applicato di fuori gioua à i morsi de gli animali rabbiosi: è utile à gli hidropici. Chiarifica la uoce, alleggerisce la tosse vecchia tanto mangiato crudo, quanto cotto. Beuuto con decottione d'origano ammazza i pidocchi, & i lendini. La cenere del brusciato impastata con mele, & fattone untione, risolue i liuidi: & con unguento nardino fa rinascere i capelli, cascati per pelagione. Sana insieme con olio, & con sale le bolle, che escono per la persona: & con mele le uitiligini, le volatiche, le lentigini, l'ulcere del capo che menano la scabbia, & la farfarella del capo. Cotto con teda, & incenso, gioua la decottione tenuta in bocca al dolor de denti. Impiastrasi insieme con frondi di fico, & cimino in su'l morso del topo ragno. Sedendo le donne nella decottione delle frõdi prouoca loro i mestrui, & le secondine. Il che fa anchora il fumento dell'aglio. Il pesto che si fa d'aglio, & d'oliue nere, il qual chiamano i Greci myttoton, mangiato prouoca l'orina, è apertiuo, & vtile à gli hidropici.

E L'AGLIO notissimo, & volgarissimo à ciascuno. Et quantunque dica Dioscoride, che quello, che ha il capo intero, & senza spichi, nasca in Egitto; nondimeno nasce anchora in Toscana, & in altri luoghi d'Italia, & chiamasi Aglio maschio. Scrisse dell'Aglio Theophrasto al IIII. capo del VII. libro dell'historia delle piante, con queste parole. L'Aglio si semina diuiso in spichi, auanti il solstitio, ouero poco dipoi. Enne di piu spetie, di quello cioè,

Aglio, & la [illegible]

AGLIO DOMESTICO.

lo cioè, che presto si matura, & di quello, che tardi: imperoche se ne ritruoua una sorte, che in sessanta giorni si matura. E' parimente differenza tra l'aglia per singular grandezza, come è spetialmente quello di Cipri, il quale non cuocono, ma lo pestano in quel cibo che chiamano myttoto: & non è ueramente senza marauiglia la crescenza della spuma, che fa nel pestarlo. Oltre à cio fa differenza tra l'aglio per ritrouarsene di quello, che non fa spichi. La dolcezza, l'odore, & la grossezza loro si causa dal coltiuarli, & parimente dal tempo, come nell'altre. Puossi hauere l'aglio anchora seminandolo, ma tardi: imperoche il primo anno fa il capo come il porro, il secondo fa li spichi, & il terzo diuenta perfetto, del che niente è peggio. Ma è non poca differenza del nascere delle radici delli agli, & delle cipolle: imperoche come lo spico dell'aglio si gonfia, si torce tutto, & cosi crescendo si diuide di nuouo in spichi, & d'un solo se ne fanno piu, mentre che si forma il capo. Ma le cipolle fanno i figliuoli subito dalla radice, come fanno i bulbi, & la scilla, & altri simili. tutto questo disse Theophrasto. Il saluatico, qual chiamano i Greci ophioscorodon, cioè aglio serpentino, nasce abondantemente per tutto ne i monti, & ne i colli senza spichi: è piu picciolo assai del domestico.

Aglio saluatico.

10

ma

AGLIO SERPENTINO.

ma d'odor, & di ſapore ſimile à quello. Le frondi ſon piu ſtrette, & il fuſto è ſottile: in cima del quale eſce il fiore, che nel roſſo porporeggia, dal quale procede poi il ſeme nero. Simile à queſto è quell'altro che chiamano i Greci Elaphoſcorodon, & però ſi vede qui la figura dell'uno, & dell'altro inſieme con quella del domeſtico meſſo in mezo fra loro. Ma ricogliendo io alle uolte queſto in ſu i monti inſieme con altri compagni, ne diede materia di ragionare inſieme in quanto error ſieno ſtati gli Arabi, & i ſeguaci loro, togliendo per mettere nelle loro theriache queſto Aglio ſaluatico in vece dello Scordio, herba ſimile al chamedrio, della quale inteſero Andromaco, & Galeno. Il quale errore era nato tra gli Arabi dalla conformità de uocaboli Greci, Scorodon, che vuol dire aglio, & Scordion, queſt'herba ſopradetta, come piu ampiamente (concedendocelo Iddio) diremo al capitolo proprio dello Scordio nel ſeguente libro. Ma in uero non mi pare da tacere, accioche non s'ingannaſſero gli ſpetiali, un'errore, che fa il Braſauola nel ſuo primo uolume ſtampato in Roma, parlando di queſt'Aglio ſaluatico al ſuo libro dell'eſſaminationi de i ſemplici, dicendo che appreſſo à gli autori, che lo deſcriuono, ſi chiama l'Aglio ſaluatico Scorodopraſon, ouero Ampelopraſon. Nel che ſi conoſcono (per mio giuditio) due manifeſti errori: l'uno cioè il perſuaderſi, che l'Aglio ſaluatico ſi chiami Scorodopraſon,

Errore de gli Arabi.

Errore del Braſauola.

DDD ouero

AGLIO ORSINO.

ouero Ampeloprason: & l'altro il credersi, che sieno lo Scorodoprason, & l'Ampeloprason una cosa medesima, essendo però tutte queste piante molto differenti l'una dall'altra. De cui errori fa manifesta fede Dioscoride. Imperoche non solamente distinse egli queste piante per proprij nomi, ma per proprij capitoli, & per facultà diuerse: come fece parimente seguitandolo Galeno. Di qui adunque è manifesto, che si chiama l'aglio saluatico Ophioscorodon, cioè aglio serpentino: il porro saluatico, Ampeloprason, cioè porro di vigna: & quello, che nelle facultà sue tiene il mezo tra l'aglio, & il porro, del quale diremo nel seguente capitolo, chiamano Scorodopraso, cio è aglio porro. Et imperò non posso se non marauigliarmi del Brasauola huomo de nostri tempi dottissimo, non hauendo egli auuertito à queste cose in Dioscoride, & in Galeno, mentre che scriueua il suo volume de semplici. Oltre à cio non c'è parso fuor di ragione di chiamar parimente Ophioscorodo: cioè aglio serpentino la pianta qui di nuouo aggiunta, percioche la sua cipollina radice non solamente ha l'istesso sapore, & odore del aglio, ma perche ha tutte le sue foglie macchiate di negro, come propriamente il gambo della dragontea. Questo fu ritrouato da me mentre che l'anno passato M. D. LXIII. andaua

10

scorrendo

ſcorrendo i monti, che diuidono la Boemia dalla Sileſia, doue il fiume dell'Albi ha la ſua origine. Habbiamo anchora aggiunto qui la figura dell'aglio chiamato orſino. Ma non hauendo fin hora certezza ueruna delle uirtù di queſto, ne di quello, non ho che dirne per hora piu lungamente. Chiamano lo Aglio i Greci, Σκόροδον: i Latini, Allium: gli Arabi, Chaum, Cairis, & Thum: li Tedeſchi, Knoblauch: li Spagnoli, Ayos: li Franceſi, Ail, & Aox.

Ritruouo in un uecchio eſſemplare di Dioſcoride del Signor Antonio Catacuzeno gentil'huomo Coſtantinopolitano, che il capitolo del aglio doue nel teſto habbiamo ſegnato queſta † ha di piu il ſeguente teſto Ἐλαφοσκόροδον, οἱ δὲ ἀγριοσκόροδον, Ῥωμαῖοι ἄλλιουμ κερβίνουμ, φύεται ἐν ὄρεσι καὶ τραχέσι χωρίοις, ἔοικε τῷ ὀφιοσκορόδῳ, δύναμιν δὲ ἔχει δριμεῖαν, θερμαντικὴν, δηκτικὴν, φυσώδη, κοιλίας ταρακτικὴν, ξηραντικὴν στομάχου καὶ τοῦ δίψους ποιητικήν. *cioè, l'Elaphoſcorodo chiamato parimente aglio ſaluatico, & da i Romani aglio ceruino naſce in luoghi montani, & ne i colli aſperi, è ſimile all'aglio ſerpentino, ha uirtù, & qualità calda, acuta, mordace & uentoſa, come anchora di conturbare il uentre, di diſeccare lo ſtomaco, & di far ſete.* 10 Nomi.

SCORODROPASO.

Dello Scorodoprafo. Cap. CXLII.

LO SCORODOPRASO è grande, come il porro, & è partecipe delle qualità dell'aglio, & di quelle del porro. Et imperò ha uirtù mifta d'amendue, dando gli effetti dell'aglio, & del porro, ma nondimeno con minore efficacia. Cotto diuenta dolce, come il porro, & mangiafi ne i cibi, come l'altre herbe.

Scorodoprafo, & fua efsam. Errore di Marcello Virgilio.

NON SI ritroua tra gli antichi, da Diofcoride, Galeno, & Paolo in fuori; chi habbia fcritto dello Scorodoprafo cofa alcuna. Et però s'imaginò Marcello Virgilio Fiorentino, che non fuſſe lo Scorodoprafo pianta prodotta naturalmente dalla natura, ma piu prefto fatta con artificio da gli hortolani, facendo crefcere con certa loro arte infieme una pianta di porro, & una d'aglio. Al che ripugna manifeftamente l'efferfi egli ritrouato in piu luoghi d'Italia nelle campagne: onde per farne oftentacolo à ciafcuno è ftato trafportato ne i giardini da chi molto fi diletta de femplici, doue l'ho veduto in Padoua, & in Vinegia, & parimente per le campagne in piu luoghi d'Italia, ueramente non punto diffimile nelle frondi dal porro: & nelle qualità da quelle, che gli attribuifcono Diofcoride, & Galeno. Chiamano i Greci il Scorodoprafo, Σκοροδόπρασον: i Latini, Scorodoprafum: li Tedefchi, Aber knoblauch: li Francefi, Ail porreau.

Nomi.

SENAPE PRIMA.

Della Senape. Cap. CXLIII.

LA SENAPE degli horti chiamano alcuni napi. Debbeſi eleggere la matura, ben roſſa, & quella che non è troppo ſecca, & che rompendoſi ſia verde di dentro, & che bagni à modo di certo ſucco, di color ceruleo: imperoche la freſca coſi fatta è di tutta bontà. Ha la ſenape forza, & natura di ſcaldare, di diſeccare, & di tirare. Maſticata tira la flemma del capo. Gioua il ſuo ſucco gargarizato con acqua, & mele contra le vecchie, & calloſe aſprezze delle fauci, & del gorgozzule. La ſenape trita, & meſſa nel naſo fa ſtarnutare: gioua al mal caduco: riſueglia 10 le donne ſtrangolate dalla madrice. Impiaſtraſi à i lethargici in ſu'l capo, raſo però primieramente da capelli. Gioua meſchiata con fichi, & applicata, fino che faccia bene arroſſire il luogo, à i

SENAPE II.

SENAPE III.

dolori delle sciatiche. Conferisce alla milza, & vniuersalmente à tutti i lunghi dolori, doue per permutare la malattia è bisogno di tirare dal profondo dei mẽbri alla sommità della pelle. Gioua impiastrata alle pelagioni: mondifica la faccia: & meschiata con mele, con grasso, ò con cerotto, risolue i liuidi causati dalle percosse. Vngesi insieme con aceto contra la scabbia, & le maligne impetigini. Beesi secca in poluere per le febbri, che ritornano. Mettesi vtilmente negli empiastri attrattiui, & in quelli che diseccano la rogna. Meschiata con fichi, & messa nell'orecchie medica alle sordità, & suffoli di quelle. Vngesi vtilmente il succo meschiato con mele alle grossezze della vista, & all'asprezza delle palpebre. Spremesi dalla verde il succo, & seccasi poscia al sole.

Senape, & loro essam.

E LA SENAPE, della quale si fa la mostarda, notißima à ciascuno. Ritrouansene, come riferisce Plinio al l'VIII. cap. del XIX. libro, di tre spetie: vna, che produce le foglie sottili: l'altra, con frondi di rape: & la terza, che le produce quasi simili à quelle della ruchetta. Veggonsi tutte tre queste à i tempi nostri in Italia, imperoche quella, che è piu picciola, minuta di pianta, & di seme, è la saluatica. Quella, che ha le frondi, come le rape, quantunque minori, & piu ruuide, & che cresce in alto con molti rami, è la commune, che si semina. La terza si semina parimente

10

rimente

rimente, & produce il ſeme bianco, ilquale chiamano Rochetta, molto meno acuto di tutti gli altri. Queſta meſſa nel moſto, che non habbia anchor bollito, la mantiene coſi dolce aſſai giorni. Et però l'adoperano coloro, che portano i moſti dolci del Trentino per vendergli in Alamagna. La farina del ſeme della ſenape incorporata con aceto, & impiaſtrata vale al morſo de i ſerpenti velenoſi, & alle punture delli ſcorpioni, & beuta conferiſce contra'l veleno de i fonghi maleſichi. Il ſeme maſticato mitiga i dolori de i denti, & daſſi anchora con non poca vtilità à coloro, che malageuolmente ſpirano, & parimente à gl'aſmatici. Purga oltre à cio i ſentimenti, & prouoca l'orina, & i meſtrui. Faſſene impiaſtro in ſul corpo de gl'hidropici incorporato con orina di fanciulli. Netta tutte le ſordidezze del corpo fregandoſi con il ſeme poluerizato, ritornando la pelle nella ſua natina ſplendidezza. Faſſene la moſtarda per l'uſo de i cibi, la quale è mirabile irritamento per prouocare l'appetito, ma per eſſer fumoſa ſe ne va con il ſuo vapore in alto penetrãdo qualche volta con diſpiacere nel naſo, & nel ceruello. E' la Senape (ſecondo che molto breuemente diſſe Galeno all'VIII. delle facultà de ſemplici) calida, & ſecca nel quarto ordine. Chiamano la Senape i Greci, Σίνηπι, & Νάπυ: i Latini, Sinapi, & Sinapis: gli Arabi, Cardel, ouer Chardel: li Tedeſchi, Seneff: li Spagnoli, Moſtaza: li Franceſi, Seneue.

Facultà della ſenape.

Nomi.

NASTVRTIO.

Del Nasturtio. Cap. CXLIIII.

NASCE l'ottimo Nasturtio in Babilonia. Ha il seme del nasturtio nato doue si uoglia, uirtù di scaldare, è acuto, nuoce allo stomaco: conturba il corpo ma ne caccia fuori i uermi: sminuisce la milza, ammazza le creature nella madrice, prouoca i mestrui, & stimola uenere. E' simile alla senape, & alla ruchetta, mondifica le impetigini, & la scabbia. Impiastrato con mele sminuisce la milza, & purga quelle ulcere, che si chiamano fauine. Cotto, & datone i sugoli, purga il petto, & il polmone. Beuuto uale contra à i ueleni de serpenti, & cacciali uia, facendone profumo. Ritiene i capelli, che cascano: matura, & rompe i carboncelli: Impiastrato con polenta, & aceto sana i dolori delle sciatiche, risolue i tumori, & le posteme. Impiastrato con salamuoia, matura i foroncoli. Tutte queste cose fa l'herba, ma con manco successo.

Nasturtio & sua essamina.

CHIAMASI il Nasturtio uolgarmente Agretto, notissimo, & famigliare hoggi à tutti gli horti d'Italia. Et è un'herbetta, che produce minute, & intagliate frondi, et il gambo, quantunque sottile, alto un pie & mezo. Fa il fior bianco, e'l seme rosso scuro, serrato in certi follicoli ritondi, & schiacciati, del tutto simili à quelli del thlaspi. Enne di nero, & di bianco, per quanto si legge in Plinio al XIII. cap. del XX. libro, doue se ben dice egli, che impedisce il Nasturtio gli appetiti di uenere contra al sentimento di Dioscoride, si puo chiaramente dire, ò che'l testo sia corrotto, ò che manifestamente si sia egli ingannato, come spesso suol fare: imperoche se ne uede ogni giorno il cõtrario. Scalda il nasturtio, & assottiglia, & abbruscia, tira, risolue, & incide, & mangiandosi acuisce l'animo. Il perche il prouerbio esborta gl'ingegni addormentati à mangiare il nasturtio. Il succhio tenuto in bocca & parimente messo caldo nell'orecchia dalla parte del dolore mitiga il dolore de i denti. Il seme beuto al peso di dieci denari con acqua caccia fuor del corpo la cholera. Purga i diffetti del capo, & acuisce il uedere. E' il seme del Nasturtio, per quanto si uede scritto da Galeno al VII. delle facultà de semplici, caustico, & calidissimo, come la senape. La onde si mette ne gli empiastri delle sciatiche, de i dolori frigidi del capo, & in ogni luogo, doue sia bisogno di rubificare la carne. Mettesi anchora ne i rimedij de gli asmatici, come cosa che puo ualorosamente incidere i grossi humori, come fa la senape: per esserle in tutto simile. L'herba, quando è secca, è cosi uigorosa, come il seme. quantunque uerde per l'humidità, che ritiene sia molto meno ualorosa: & imperò è in uso il mangiarla insieme co'l pane, tanto è moderata la mordacità sua. Chiamano i Greci il Nasturtio, Κάρδαμον: i Latini, Nasturtium: gli Arabi, Norfalchef, & Harf: li Tedeschi Kressen, & Gartenkresi: li Spagnoli, Nasturcyo, & Malpica: li Francesi, Cresson de Iardin, & Nasitort.

Nasturtio scritto da Galeno.

Nomi.

Del Thlaspi. Cap. CXLV.

IL THLASPI è un'herbetta, che produce le foglie strette, lunghe un dito, uoltate à terra, grassette, & intagliate in cima Ha il fusto sottile, lungo due spanne, non senza ramuscelli, che lo circondano per ogni intorno: ne i quali è il frutto, il quale dal nascimento si ua slargando in forma di quello delle lenticchie: cõ seme dẽtro simile al nasturtio, eccetto che nella cima è alquãto sfesso, & da una banda compresso, dal cui effetto s'ha acquistato il nome. Il fiore biancheggia. Nasce nelle uie, nelle siepi, & ne i fossi. Il seme al gusto è aspro, & calido: del quale beuutone un acetabolo purga la cholera di sotto, & di sopra. Messone i cristeri gioua alle sciatiche. Beuuto fa il flusso del sangue, rompe le posteme interiori, prouoca i mestrui, ma ammazza le creature nella madrice. Riferisce Crateua herbario esser un'altro Thlaspi, chiamato da alcuni Senape di Persia. Produce questo le frondi piu larghe, & la radice maggiore. Mescolasi con quelle cose, di cui se ne fanno i cristeri per le sciatiche.

Thlaspi, & sua essamina.

QUANTUNQUE il Thlaspi, della cui pianta è qui la prima figura, doppo all'hauer fatto il gambo non habbi le foglie tagliate in cima, nondimeno hauendo egli tutte le altre note che del suo Thlaspi scrisse Dioscoride, non è cosa che mi distolga da credere che questo sia il uero & il legittimo, & massimamente hauendo io già osseruato che questo nel principio della primauera auanti che facci il gambo produce le foglie strate per terra, & diuise dall'una et l'altra banda presso alla punta. Ma cosi presto si perdono, che pochi sono, che u'auuertischino. Quelle poi che sono intorno al gambo si ueggono manifestamente esser (come dice Dioscoride) strette, grassette, & lunghe un dito. Il gambo parimente è alto due spanne, sottile, & non senza alquanti rami, intorno all'ambito de i quali nascono i follicoli grandi come lenticchie compressi di sopra, ne i quali è dentro il seme del tutto simile al nasturtio d'acuto sapore. Et però parmi che s'inganni quel certo nuouo semplicista, & censore, che vuole che questo sia il Thlaspi di Crateua, & non di Dioscoride. L'errore è chiaro, poscia che scriue Dioscoride che il Thlaspi di Crateua ha le foglie larghe, & le radici grandi, delle quali chi non uede che il nostro manca, si puo ben dire ueramente che del tutto sia cieco. Ma se pianta alcuna si ritruoua che ne sia nota, & che riferisca il Thlaspi di Crateua, io non crederò che possa esser altra pianta che il Raphano uolgare, di cui habbiamo posto di sopra la figura nel comento del raphano domestico: percioche questa ha le foglie larghe, & le radici grandi, & non è manco utile nelle sciatiche che'l Iberide e'l lepidio. ma la pianta del secondo Thlaspi cosi chiamato da noi per hauer il seme di Thlaspi nasce in Boemia poco lontano da Praga in luoghi sassosi, & aspri,

THLASPI I.

aſpri, & fioriſce la primauera, & il Giugno fà il ſeme parimente acuto. Ma ſi ſono imaginati alcuni, che una medeſima coſa ſieno il Thaſpi, & la Burſa paſtoris; nondimeno per non eſſere le frondi ſue ſimili al Thlaſpi, come che ſieno ondeggiate da banda, & non eſſere il ſeme, come lo ſcriue Dioſcoride & Galeno, dimoſtra manifeſtamente eſſere non poca differenza tra amendue. Ma il uero Thlaſpi naſce in Italia copioſo, & io l'ho piu uolte ricolto nella ualle Anania.
10 *Enne copioſo il contado di Goritia, parimente le mura di Gradiſca, in quella parte doue batte il fiume del Lizonzo. Copioſo & acuto naſce nella uilla di San Pietro, non guari lungi da Goritia, & in altri luoghi circonuicini, con ſeme*

acutiſſimo

THLASPI II.

acutissimo al gusto, serrato in follicoli alquanto sfessi in cima simili alle lenticchie, quantunque di sopra compresso, come quello del nasturtio, ne punto dissimile da quello, che ne scriue Dioscoride. Scrissene Galeno al VI. delle facultà de i semplici, cosi dicendo. Il Thlaspi ha anchora egli il seme calido, di modo che beuuto rompe le posteme intrinseche; prouoca il mestruo, & ammazza il parto. Fattone cristeri gioua alle sciatiche: percioche euacua fino al sangue. Beuto alla misura d'uno ossibafo, purga di sopra, & di sotto la cholera. Et al primo de gli antidoti diceua pure esso. Vsano quasi tutti il Thlaspi di Candia, oueramente quello, che nasce per tutto; di colore mezano tra'l giallo, e'l rosso, & di figura

Thlaspi scritto da Gal.

10

THLASPI III.

di figuro picciolo, & tondo, di modo, che molte uolte è egli minore del miglio. Il migliore per uſare è ueramente quello, che ſi porta di Cappadocia: il quale è quaſi nero di colore, & di figura, & di grandezza è molto maggiore del predetto. Il cui follicolo è da una banda compreſſo, dal che ha ottenuto il nome di thlaſpi. Ma è da ſapere, che tanto quel primo, quanto queſto ſecondo, naſcono in Cappadocia abondantiſſimi. Il perche non è da penſare, che tutto il Thlaſpi;
10 *che di là ſi porto, ſia ottimo: ma ſolamente quello, che naſce in Sauro, il qual non è ſimile à quel di Candia, ne à quel che naſce per tutto. Queſto tutto del Thlaſpi diſſe Galeno. Dal che ſi puo ageuolmente giudicare, che non ſia il*

THLASPI IIII.

Bursa pastoris, & sue facultà.

nostro Italiano da equiperare in bontà à quello di Cappadocia. Ma essendo detto qui di sopra della BVRSA PASTORIS, *non essendone altra memoria appresso à gli antichi, dirò delle facultà sue quello, che ne trouo da i moderni. E' adunque la Bursa pastoris frigida, secca, & stittica. Et imperò gioua pesta, & impiastrata con aceto, à i flemmoni, & alle erisipele. Conferisce la decottione sua fatta in acqua piouana insieme con piantagine, & bolo Armeno alla disenteria, & à gli sputi del sangue. Il succo scalda le ferite fresche, & l'ulcere putride, che sono dentro all'orecchie.* 10 *La decottione fatta di questa, & della persicaria ristagna sedendouisi dentro i mestrui. Vale à tutti i flussi del sangue,*

& im-

BVRSA PASTORIS.

& imperò fattone fritelle, & mangiata riſtagna i meſtrui, & gli altri fluſſi. Metteſi ne i cerotti capitali, & in molti altri unguenti. Chiamano il Thlaſpi li Greci, Θλάσπι i Latini, Thlaſpi: li Barbari, Naſturtium tectorum: li Tedeſchi, Biſemkraut: li Spagnoli, Paniqueſo de flor blanquo: li Franceſi, Senene ſauuage. Nomi.

Dell'Arabide, ouero Draba. Cap. CXLVI.

LA ARABIDE è alta vn gombito. Ha i fuſti ſottili, da i lati de quali ſono le frondi da ogni parte ſimili à quelle del lepidio, ma piu tenere, & piu bianche. Fa nella cima un fiore in ombella come il ſambuco, tutto bianco. Cuoceſi queſt'herba con la ptiſana, & maſſime in Cappadocia. Metteſi il ſeme ſecco nelle viuande in luogo di pepe.

10 MOLTI *ſono gl'argumenti che chiaramente dimoſtrano che il capitolo preſente della Draba, ouero dell'Arabide ſia ſtato aggiunto in Dioſcoride: Imperoche ſe primamente conſideraremo il nome, agenolmente ci accorgere-* Arabide, & ſue eſſam.

DRABA.

mo (come ben se n'accorse Marcello Vergilio) che non è egli ne greco, ne latino. Oltre a cio vedendosi che ne Galeno, ne Oribasio, ne Paolo, ne Aetio, ne veruno altro greco scrittore fecero della Draba ouer Arabide mentione alcuna, si puo fare ageuolmente conicttura che ne ancho Dioscoride ne scriuesse mai. Piu oltre afferma tutto questo esser vero, auuenga che in un greco essemplar scritto à penna due volte si ritruoua scritto il capitolo della Draba, cioè in questo luogo, & alla fine del libro subito dopo al guado, ma iui sott'il nome di Arabi & qui di Draba, quantunque nel resto sieno amendue questi capitoli d'un medesimo tenore, di modo che non si puo hauer certezza ne del nome, ne della cosa, ne donde, ne da chi sia stata la Draba qua dentro trasportata. Ma stia pur la cosa come si voglia, io però non ho punto che dubitare che la pianta di cui è qui la figura non sia la vera Draba, di cui si scriue nel presente capitolo. Serapione ne scriue per una spetie di nasturtio, & chiamala Nasturtio orientale, che la Draba lascia nel gustarla segnalata acutezza; & vedendosi, che nella nostra non ve n'è molta, non so io per vero affermare, se la nostra d'Italia sia quell'istessa, di cui intende egli: se già non accadesse cio alla nostra per rispetto della regione, & del clima, come diremo qui di sotto dell'Aro di mente di Galeno. Chiamane i Greci l'Arabide, Ἀραβίς, & Δράβη: i Latini, Arabis, & Draba: li Barbari, Nasturtium orientale: li Francesi, Drane.

Nomi.

10

Del-

Dell'Irione, ouero Eriſimo. Cap. CXLVII.

CHIAMANO i Latini l'Eriſimo, Irione. Naſce attorno alle città, ne i cortili delle caſe, appreſſo à gli horti, & tra i vecchi calcinacci de gli antichi edificij. Produce le frondi ſimili alla ruchetta ſaluatica, & i fuſti vencidi, come correggie. I fiori ſon gialli, da quali naſcono i baccelli ſottili, in forma di cornetti, come quelli del fien greco: ne qua'i è dentro il ſeme picciolo ſimile à quello del naſturtio, al guſto forte, & acuto. Queſto è utile à i fluſſi del petto, & doue toſſendo ſi ſputa la marcia. Vale à trabocco di fiele, & alle ſciatiche. Inghiottito pian piano inſieme con mele gioua a i veleni mortiferi. Conferiſce applicato con acqua ouero mele a cancheri occulti alle poſteme che vengono dopo l'orecchie, alle durezze delle poppe, & alle infiammagioni de i teſticoli. E' l'eriſimo vniuerſalmente calido, & ſecco. Diuenta piu piaceuole uolendoſene far criſteri, infondendolo prima nell'acqua, & poſcia abbruſtolandolo, ouero legandolo in vna tela, & circondandolo poſcia di paſta, & arroſtendolo.

IRIONE OVERO ERISIMO.

VNALTRO IRIONE.

Irione, & Erisimo, & sua essaminatione.

QVANTVNQVE *Theophrasto, & alcuni altri de gli antichi connumerino l'Erisimo tra le biade, & lo rassembrino, & lo facciano molto simile al sesamo; nondimeno questo, che ne scriue Dioscoride nascere con frondi simili alla ruchetta, come cosa dissimile da quello, è da lui connumerato tra l'herbe acute, & non tra le biade, doue trattò egli del sesamo. Il perche ageuolmente si può credere, che altra cosa sia l'Erisimo appresso Theophrasto, & altra cosa appresso Dioscoride. Et imperò Plinio hora tenendo dall'una, & hor dall'altra parte al* VII. *& al* X. *cap. del* XVIII. *libro, connumerandolo tra le biade, lo fece simile al sesamo. Et al* XXV. *del* XXII. *lo descrisse secondo l'historia, che ne dà Dioscoride, con foglie alquanto minori della ruchetta, & seme simile al nasturtio. Il che medesimamente fece Galeno: imperoche al* VI. *delle facultà de semplici lo pose con l'herbe, che sono acute, come è il nasturtio, & la senape: & al primo delle facultà de gli alimenti lo connumerò tra gli altri grani, che si mangiano insieme co'l sesamo, dicendo che l'Erisimo nella sustanza sua è alquanto simile a quello, ma che nel mangiarlo non è così soaue. Per questo adunque, & per hauer detto Plinio, che amendue queste piante fanno le frondi rosse, & che tanto, che son uerdi, il bestiame non le mangia, s'imagina il Ruellio, che sia l'Erisimo, che si connumera tra le biade, quella spetie di grano, che in sù'l Trentino si chiama Formentone, & in Frioli Saracino, per esser nero. Ma si conosce ingannarsi in questo il Ruellio,*

Errore del Ruellio.

10

lie, per non corrispondere il Formentone all'Erisimo, che scriue Theophrasto, & Plinio tra le biade: percioche il Formentone ha rosso il fusto, & non le frondi, ne uien riguardato dal bestiame, anzi che ogni animale, che uolentieri si pasce d'herba, auidamente, & senza alcun rispetto se lo mangia, ne si rassembra in parte alcuna al sesamo. Ma per uenire finalmente à dire qual sia hoggi in Italia l'Erisimo di Dioscoride, dico che l'Erisimo è vna pianta, che nasce uolgarmente per le piazze, & per le strade, con frondi di ruchetta, fiori piccioli, & gialli: da cui nascono su per li fusti i cornetti sottili, duri, & appuntati: ne i quali è dentro il suo seme d'acuto sapore, nel modo che lo descriue Dioscoride. Et non è l'Erisima la ruchetta, che chiamiamo noi Italiani gentile, come si crede il Ruellio, & parimente Hermolao da lui in ogni parte seguitato, senza allegarle mai in luogo alcuno; ma altra pianta differente, di cui si veggono due spetie, come si uede qui per le due espresse figure. Ma ben crederò io che quella riferisca il vero Irione di Dioscoride, che ha le foglie minori, & i cornetti piu fermi, & piu robusti, quantunque non si possa negare che anchora l'altra non sia l'irione, hauendone ella tutte le note; & cio mi par d'affermare, se bene son certo che non mancheranno cani che mi abbaino. Chiamano i Greci l'Irione, Ἐρύσιμον: i Latini, Irio, & Erysimum: li Spagnoli, Rinchaon: li Tedeschi, Hederich, & Vuilder senff: i Francesi, Velar, ou de la tortelle.

Nomi.

Del Pepe. Cap. CXLVIII.

IL PEPE si dice, che nasce in India da breue arbuscello: il qual dal principio produce il frutto lungo à modo di baccello, il quale si chiama Pepe lungo. Ha questo dentro di se un certo che, simile à picciol miglio, che diuenta dipoi perfetto pepe. Percioche aprendosi co'l tempo n'escono fuori i racemi tutti carichi di granella, come gli vediamo. Le quali colte acerbe fanno il Pepe bianco, conueneuole à i rimedij de gli occhi, & per mettere ne gli antidoti, & nelle medicine, che si preparano contra à ueleni, le quali chiamano theriache. Il lungo è piu forte, & piu mordace, ma perche si ricoglie immaturo, ritiene in se alquanto dell'amaretto: nondimeno è egli molto piu de gli altri couenenole ne gli antidoti, & nelle theriache. Il nero per esser piu maturo, è piu odorato, piu soaue, piu grato al gusto, & piu utile ne i condimenti, che non è il bianco, il quale per esser ricolto acerbo, ha di tutte queste cose manco de gli altri. L'eletto è il grauissimo, il pieno, il nero, non troppo crespo, fresco, & non semboloso. Si ritrouano oltre à cio nel nero alcune granella marcie, vane, & leggiere, le quali chiamano brasma. Ha tutto il pepe uirtù di scaldare, prouoca l'orina, fa digerire, tira, risolue, & leua le caligini de gli occhi. Beuuto, ouer impiastrato souuiene al tremore delle febbri, che interpongono quiete. gioua à i morsi de serpenti: & fa partorire. Credesi, che messo ne i luoghi naturali delle donne subito dopo al coito, le impedisca l'ingrauidarsi. Gioua alla tosse, & à tutti gli altri difetti del petto, composto in lettouario, ouero beuuto. Applicasi con mele contra alla schirãtia. Beuuto con frondi fresche di lauro, toglie i dolori del corpo. Masticato con vua passa purga la flemma della testa: conserua la sanità, toglie i dolori, muoue l'appetito, fa digerire, & massime messo ne gli intingoli delle uiuande. Applicato insieme con pece risolue le serofole: & con nitro spegne le vitiligini. Brusciasi il pepe come le lenticchie, in uaso di terra nuouo posto in su i carboni, meschiandolo continuamente. Non è (come pur hora dimostraremo) il gengeuo, la radice del pepe, come si pensarono alcuni: imperoche ella è simile al costo, al gusto è forte, tira la saliua. Impiastrata con aceto, ouer beuuta risolue la milza. Masticata con staphisagria, purga la testa.

LE NAVIGATIONI fatte à i tempi nostri da i Portughesi per l'oceano Atlantico nel mezo giorno, verso il leuante all'isola Taprobana, detta hoggidì Sumatra, vicina à Malacha ch'è l'Aurea Chersoneso, et à Calecut, & dopo loro da gli Spagnoli all'Indie nuoue, al Perù, & altre diuerse regioni state non solamente incognite à noi, ma à tutti gli antichi, & vecchi cosmographi (come si legge nel primo volume delle Nauigationi, & viaggi raccolti per il Magnifico M. Gio. Battista Ramusio, che fù Secretario dell'eccellentissimo Consiglio de Signori Dieci, della Serenissima Signoria di Venetia) non solamente hanno ripiena tutta l'Europa di Pepe, & altri aromati eccellentissimi; ma ci hanno riportate le chiarezze, quali & chenti sieno le piante, che li producono. il quale beneficio si deue in tutto referire alle fatiche, & vigilie della felice memoria del Ramusio. percioche una si fatta notitia fa parere, che Theophrasto, Dioscoride, & Plinio non sapessero, ò per la lantananza de i luoghi (seguitando forse piu presto in questo la fede, che far ne sogliono i paesani, che vedesseno quello che ne scrissero) ò per altra qual si voglia cagione, come fusse fatto l'albero, che produce il pepe in India, ne in che modo faccia egli il frutto: cioè se in grappoli, ò à modo di corimbi, ò serrato in baccelli, ò nel modo che molti alberi producono le bacche loro. Imperoche Plinio al VII. capo del XII. libro ne scrisse in questo modo. Gli alberi, che communemente fanno il pepe, sono simili à i nostri ginepri. quantunque scrissero alcuni ritrouarsi solamente nella fronte del Caucaso opposta al sole. Il seme è differente dal ginepro, per nascere egli in picciole silique, come i fagiuoli. Queste, auanti che s'aprano, colte, & seccate al sole, fanno quello, che si chiama pepe lungo. ma aprendosi à poco à poco nel maturarsi, mostrano fuori i grani del pepe bianco, il qual secco poscia al sole si muta di colore, & increspasi. Queste son tutte parole di Plinio. Le quali non sono però discordanti da quello che ne scrisse Dioscoride, se non nel far egli la pianta del pepe simile al ginepro. imperoche Dioscoride non ne descrisse historia, ne nota veruna, ne manco lo rassomigliò ad alcuna altra pianta. Theophrasto poi quantunque scriuesse al XXII. capo del IX. libro dell'historia delle piante, ritrouarsi due sorti di pepe, ritondo cioè, & lungo; non disse però come fusser fatte le piante, che lo producono. Ma coloro, che à i tempi nostri hanno con le naui, solcato grandissimi mari, &

Pepe, & sua historia.

Diuersità dell'historia del pepe appresso gli antichi.

PEPE.

veduto il paese di Malabar, di Narsinga di Calicut, la Giana maggiore, l'Isola Sumatra, il Regno di Bengala, oue nascono le piante dell'uno & dell'altro pepe copiosissime, dicono, che il pepe nero, che ci si porta di ritondo granello, nasce da alcune deboli viticelle simili alla clematide, che noi chiamiamo uit'alba: le quali s'arrampano in su gli alberi, che gli sono piu vicini: le cui foglie dicono essere simili à quelle de nostri cedri. dalle quali piante nasce (come affermano costoro) il pepe tondo in grappoletti simili à quelli della lambrusca, ma piu pieni di granella: il quale colgono, essendo maturo, il mese d'Ottobre, & lo seccano sotto à caldissimo sole, spargendolo sopra alcune stoie fatte di palma, fino che diuenta nero, & crespo: il che si suol fare il piu delle uolte in tre giorni. Di cosi fatta sorte di Pepe in grappoletti meza quarta lunghi, non piu veduti in queste nostre parti, fresco, & condito nell'aceto, ne comparse in Vinetia in casa del sudetto Magnifico M. Gio. Battista Ramusio, l'anno 1542. à cui per auanti n'era stato mandato di Portugallo (si come esso dicea) vn Barile, dal dottissimo Signor Damiano di Goes gentil'huomo Portughese suo amico, che l'hauea riceuuto colle Naui ch'erano ritornate dal viaggio delle Indie, & di Calicut in Lisbona. del quale, esso ne fece poi parte à tutti i belli ingegni, & letterati d'Europa. Ma il Pepe lungo (come dicono) nasce da altra sorte d'albero simile alle gemme, che fanno i noccinoli, quali chiamano i Latini iuli, di sapore di pepe: ma non però di quindi nasce il pepe nero, ne manco il bianco. Galeno poi 10

dando

PEPE DI ETHIOPIA.

dando fede anchora egli alle volgari opinioni, & à quel che ne scrisse Dioscoride, scrisse anchora egli che l'un & l'altro pepe, lungo cioè, & tondo, nasceuano da una medesima pianta. La pianta del pepe vidi già io in Napoli, la quale corrispondeua in tutto à quello, che ne scriuono i Portughesi ne i loro viaggi, per essere ella simile alla clematide. Ma da questa è assai differente un'altra pianta simile à quella, che uolgarmente uogliono alcuni, che sia il Ribes, la quale produce il pepe in racemi. Questa uidi già io in Vinegia nell'horto del clarissimo medico M. Mapheo de Maphei, doue sono anchora molti altri semplici rari. Onde non ci douiamo merauigliare, se così uaria si legge appresso gli antichi l'historia del pepe. Oltre a ciò è da sapere che la figura del pepe qui posta da me non uidi giamai io in luogo neruno ne uerde, ne secca, ma l'hebbi disegnata da un soldato Purtughese, il quale l'haueua riportata seco d'India, doue era egli stato con l'armata del Serenissimo Re di Portugallo, alla difesa del Diu, contra il Re di Cambaia l'anno 1546. Ma bene i grappoletti aricchi di pepe, ne i quali le bacche stipatamente si congiungono ho io hauti tutti interi dal diligentissimo Semplicista, et spetiale M. Francesco Calzolari Veronese. Hassi anchora un'altra sorte di pepe chiamato Ethiopico, ouero Piper nigrorum da Serapione. Questo produce più & più silique in racemi lunghe quattro dita, come di piselli, ò di fagiuoli, ma più sotili, assai nere, & ritondette, dentro alle quali sono le granella poco minori che di pepe commune, le quali però sono

Pianta del pepe d'Italia.

10

EEE 4 così

PEPE D'INDIA.

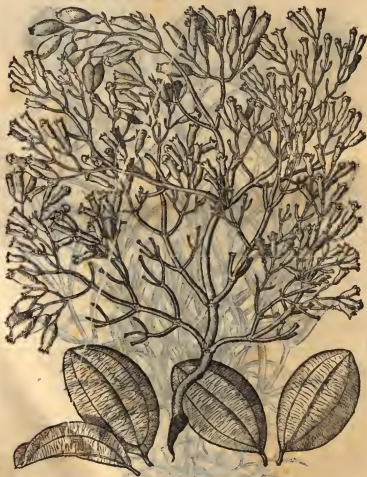
cosi fortemente attaccate alle silique, che malageuolmente se ne spiccano. Vsanlo gl'Ethiopi per il dolore de i denti, & già si porta a noi d'Alessandria d'Egitto insieme con altre spetiarie. Sono alcuni che non hauendo osseruato l'historia che ne scriue Serapione a CCC. XXXVII. cap. one tratta del grano chiamato Zelin, non si persuadono altrimenti se non, che questo pepe sia il Carpesio, la cui opinione esser falsa è stato prouato sufficientemente da noi nel libro delle nostre Epistole scriuendo al Dottor Giouanni Hesso medico in Norimberga. Connumerasi anchora fra le spetie del pepe quel cornuto che volgarmente si chiama pepe d'India, ò come uogliono altri Siliquastro, acutissimo al gusto. Nasce questo trasportato ne nostri paesi, & hormai fatto per tutto uolgare, d'una pianta che produce le foglie maggiori, & piu lunghe del solatro commune, il gambo alto un gombito & piu, con molti rami uerde, & articulato, i fiori bianchi da cui nascono le guaine simil a cornetti prima uerdi, & poi rosse come bruniti coralli, tanto acute al gusto che superano in ciò ogni altro pepe. Nei sudetti cornetti è dentro il seme minuto, & bianchiccio del medesimo sapore. Enne di piu spetie, imperoche ue n'è i quello che fa la pianta piu picciola, & i cornetti minori, & di quello che fa in vece di cornetti alcune silique quasi con tonde, anchora che tutti sieno acutissimi nel medesimo modo. Sono tutti caldi fino al quarto grado: & però ulcerano 10 *uiolentemente la carne. dal che insegnati alcuni pestano i cornetti freschi, & pongonli sopra le sciatiche per securissimo*

medica-

medicamento. Scrisse del Pepe Galeno all'VIII. libro delle facultà de i semplici, con queste parole. La radice del pepe è nelle virtù sue simile veramente al costo. Il cui frutto nel primo germinare è il pepe lungo: & però è piu humido del maturo, della quale humidità dà manifesto indicio il tarlarsi presto quando si ripone, & parimente il non mordere egli presto nel primo masticarlo, ma alquanto dapoi, & durãdo vn poco di piu la sua mordacità. Quello, che è immaturato, è il pepe bianco, veramente piu acuto del nero, per essere questo quasi arrostito, & diseccato piu del douere. Nondimeno diseccano, & scaldano amendue ualorosamente. Ma perche non ritruouo, che Dioscoride facesse de Garofani memoria alcuna, hauendomegli ridutti hora à memoria il pepe, & portandosi da quelle istesse regioni, nõ m'è parso di lasciare adietro l'historia, & le facultà loro, per essere medicamento non solamente odoratissimo, & recreabile, ma ualorosissimo per diversi malori. Nasce adunque la pianta, che produce i GAROFANI *in oriente in alcune isole del mare indico hoggidì chiamate Molucche, quali sono cinque, o sei non molto lontane da Badan, & nell'Isola di S. Lorenzo, ma non così buoni, come quelli delle Molucche. Il tronco dell'albero è simile al bosso, & parimente la materia del legno. Le frondi produce simili al cinnamomo commune, chiamato volgarmente cannella, ma piu ritonde. Il cui frutto sono i nostri garofani, i quali per esser notissimi, non accade descriuerli. Colgonsi battendo l'albero con canne, & mettendogli sotto stoie di palma. Ma*

Pepe scritto da Gal.

Garofani, & loro historia.

GAROFOLI AROMATICI.

altri-

altrimenti ne scrive l'historia Gratia dall'horto Medico del vice Re di Portugallo in India con queste parole. La pianta che produce i Garofani, è un'albero simile al Lauro, con frondi parimente simili ma piu strette, con molti rami, e fiori copiosi, prima bianchi, & dipoi verdeggianei; Et nell'ultimo rossi, i quali come sono fatti duri diuentano garofani. i quali chiamano chioui per hauer eglino la testa come i chioui con quattro denti aperti in cima a modo di stella. nascono nelle estremità de rami, come sonno le bacche del mirto. Il fiore quando è verde (come ho inteso da huomini degni di fede) è così odorato, che supera di soauità qual si vogli altro fiore. I paesani battono i piu alti rami con le pertiche, facendo prima ben netta la terra intorno all'albero. Imperoche sotto questo albero non nasce herba di sorte veruna: Seccansi poi che son tolti per due, ò tre giorni, & poscia si ripongono. I piccinoli loro si chiamano fusti. Nascono solamente i Garofani nell'Isole Molucche. Imperoche se bene nascono & sono le piante loro in alcune altre Isole dell'India, nondimeno non vi fanno mai frutto. Fece de Garofani memoria Plinio al VII. capo del XII. libro, con queste parole. E' anchora in India simile al pepe quello, che chiamano Garofano, ma piu grãde, & piu fragile, Nasce (come si scrive) in una selua d'India: & portasi per la soauità del suo odore. Vn ramuscello dell'albero che produce i garofani tutto carico d'essi come dimostra la qui stampata figura mi mandò già da Verona il sudetto M. Francesco Calzolari. Scrive Odoardo Barbosa Portughese

GAROFOLI DOMESTICHI.

nel

nel primo libro delle Nauigationi, et Viaggi del Ramuſio, che nell'Iſole Molucche oue naſcono i Garofani, li monti di quelle ſon tutti pieni de Garofani, li quali naſcono ſopra alcuni arbori ſimili al lauro, ch'hanno la foglia ſimile alli Comari, & naſce il Garofano come fior di Narancio. E' nel principio verde, poi diuenta bianco, & come è maturo è roßo: & allhora le genti, li colgono a mano, montando ſopra gli alberi: & li pongono à ſeccar al Sole, che lo fa nero, & non ui eßendo Sole, li ſeccano al fumo; & poi ch'egli è molto ben ſecco l'aſpergono con acqua ſalſa, acciò che non ſi rompi, & mantenghi la ſua virtù. Et di queſti Garofani ve n'è tanta quantità, che non poßono mai compire di raccoglierli, di ſorte che, ne laſciano andare aßai à male: gl'arbori de quali non venendo il frutto raccolto per tre anni, reſtano in modo ſaluatichi, che quelli Garofani non vagliono niente. Et il Sig. Antonio Pigafetta gentil'huomo Vicentino già Caualiero di Rodi, et d'un nobiliſsimo ingegno, qual cō Hernando Magaglianes in ſpacio di tre anni circondò il mondo, ſcriue de i Garofani nel ſudetto primo Volume delle Nauigationi, & Viaggi del Ramuſio, parlādo delle Molucche, con queſte parole. Gl'arbori delli Garofani ſono alti, & großi come è vn'huomo al trauerſo, & poi ſi vanno aßottigliando. li lor rami ſi ſpandono alquanto larghi nel mezo, ma nella fine ſono appuntati. Le foglie ſono come quelle del lauro, la ſcorza è del color dell'oliua. li Garofani naſcono nella ſommità de rami, dieci, & vinti inſieme. Quando li Garofani naſcono ſono di color bianchi, maturi roßi, & ſecchi negri. Colgonſi due volte l'anno, cioè di Decembre, & di Giugno; perciò che in queſti due tempi, l'aere

GAROFOLI SALVATICHI.

è più temperato, ma è più temperato nel Decembre, al tempo del Natale quando l'aere è più caldo & manco pioue, si colgono 300. ouero 400. Bahares (che sono 1200. ouero 1600. Cãthari del peso vecchio di Portugallo) in ciascuna di quest'Isole, & nascono solamente sopra montagne, & se alcun di questi tali arbori è trasportato in altro luogo, nõ viue punto. la foglia, lo scorzo, & il legno quando è verde, è così forte, come è il Garofano. & poco di sotto. Non nascono Garofani in altro luogo al mondo, per quello che si sappia, se non in cinque montagne delle cinque Isole di sopra nominate. Se ne trouan ben alcuni nell'Isola di Gilolo, & in vn'Isola picciola oltra Tidore, & anchora in Mutir, ma non son buoni come questi delle sopra nominate. Scaldano i Garofani, & diseccano in terzo grado, corroborano incideno, & aprono; mangiati ne i cibi giouano à i difetti dello stomaco, del fegato, del cuore, & del capo. triti in poluere e beuti nel uino ò con succhio de pomi cotogni ristagnano i uomiti, rimuouono la nausea, & eccitano l'appetito. Giouano alla frigidità del fegato; & però si danno utilmente in quella spetie d'hidropisia, che chiamano i medici Anasarca. Odorati uagliono nelle sincopi, riuocando subito i patienti. Masticati fanno buon fiato, & rimuouono il fetore della bocca. Giouano à gli epilettici, à i paralitici, à gli spasimati, à gli stupidi, & a i lethargici. Aiutano a digerire il cibo, & ristagnano abbrustolati i flussi del corpo. Impiastransi molto utilmente con mastice, sommachi, coralli, & fiori di melagrani ne i difetti dello stomaco, & massimamente in quelli doue è di bisogno di stringere, & di corroborare. Beuuti in poluere al peso di quattro drãme con latte di uacca, oueramente di capra corroborano al coito. Assottigliano, & acuiscono la uista, & leuano le caligini, & le nugolette de gl'occhi messiui dentro triti sottilissimamente. Mangiati oltre à ciò, & parimente fattone firmento uagliono per preseruatiuo contra la peste. Fomentati similmente, & presone il fumo con il naso liberano dal serramento di quello, & giouano al catarrho. Mettonsi anchora utilmente ne gl'antidoti, & ne i sacchetti che si fanno per corroborare lo stomaco, & il capo. Ma perciochè siamo cascati nel nome de Garofani, non ci par di douer lasciare di ragionar anchora di quei fiori, i quali similmente dallo odore di Garofani, sono anch'essi volgarmente chiamati GAROFOLI. Questi (che io sappia) non furono conosciuti da gli antichi; benche hoggi appresso noi siano così celebri, volgari parimente, & giocondi, che hor mai tutti gl'horti, i giardini, le loggie & le finestre ne son piene; auuenga che maggiore ornamento nõ si possa far loro. Sono alcuni moderni che chiamano la pianta loro uetonico coronario, ma cõ qual ragione, ò autorità lo faccino fin hora io non lo so. Ma acciochè non paia che io facci poco conto delle loro inuentioni, uoglio che sia lecito anchora à me di poter nominarlo à loro modo. Il perche dirò, io che il uetonico coronario che ne produce i sudetti i fiori chiamati Garofani, produce le foglie lunghe come fa il tragopogono, ma però più breui, più grosse, più curue, & nella cima acute. Produce da una radice più, & più gamboncelli, tondi, et articulati, lisci & alti un gombito, & ancho qualche uolta maggiori con tre ò quattro ramoscelli in cima, nelle cui sommità escono i calici ouero ricettacoli, chiamati da noi pitinzuoli doue si contengono dentro i fiori. i quali sono lũghetti & in cima dẽtati à modo di corona, da i quali escono poi i fiori bellissimi con uno odore propriamente di Garofani, onde s'hanno preso il nome. Sono di uari colori. Imperoche altri sono di colore cremesino sano, altri di più chiara porpora, altri bianchi, altri incarnati, & altri macchiati di tutti i prescritti colori, fatti così per arte da i periti giardinieri. i quali serrando insieme in una penna d'oca il seme di tutte le sudette spetie, & piantandola poi in terra: ne nasce di tutti una sola radice & un sol gambo, del quale nascono poi i fiori così uarigati di diuersi colori. Hãno quasi tutte le sorte copiose foglietta calcate insieme come quelle delle rose, ma tutte per intorno dentate, di modo che non cedono punto di bellezze, & d'odore alle rose. Onde mi par non poco da marauigliarsi, che non se ne ritroui appresso alli antichi scrittori memoria ueruna. Enne anchora di saluatichi così di rossi come di bianchi, ma in tutte le parti loro più gracili & più minuti con fiori parimente piccoli con cinque foglie solamente per intorno, & senza ueruno odore di Garofani ò d'altro. Nascono questi in luoghi inculti & aridi. Che sieno i domestichi & massimamente i porporei calidi & secchi, ne dà manifesto inditio il loro marauiglioso odore, & quel tanto d'amaro che si sente nel masticarli. I fiori uagliono à tutti i diffetti del cuore, & spetialmente quelli che nel porporeo scuro quasi nereggiano, i quali sono i migliori per le sincopi, & tremore del cuore. Vagliono parimente nelle uertigini, nell'Epilessia, nella paralisia, ne gli spasimi, & nelle stupidezze, beuti con acqua di betonica ò di maiorana. Fassene la conserua con zucchero, come delle rose, laquale è utile non solamente à tutte le cose predette, ma à tutte le sorti de i ueleni, & a i morsi & alle punture di tutti gl'animali uelenosi. & però si dà con giouamento per ammazzare i uermini del corpo, & per preseruare i sani dalla peste. Il che molto più efficacemente fa il succhio cauato da tutta la pianta. Perciochè beuto al peso di quattro oncie libera coloro chè già sono infettati di peste. La radice de i saluatichi beuta al peso di tre dramme con uino potente, sana coloro, che sono stati morduti dalle uipere. Fassi de i domestichi l'aceto, infondendoueli dentro, & dipoi mettendolo al sole: il quale è ottimo per riuocare i tramortiti, & preseruarsi dalla peste odorandosi, & bagnandosi con esso i polsi & le mani. De Garofani Indiani, non ritrouo che faccia mentione Galeno in luogo ueruno. quantunque Serapione nel suo libro de semplici dica pur assai cose de garofani d'autorità di Galeno. Il perche si può credere ò che il libro, in cui ne scrisse sia smarrito: oueramente che tollesse cio Serapione da Paolo Egineta. Imperoche scontrandosi le parole di Serapione con quelle, che de garofani scrisse Paolo nel VII. lib. si uede manifestamente essere le medesime, in questo modo. I Garofani, che si portano d'India, non sono come fioretti d'un albero, duri à modo di festuchi, neri, lunghi quasi vn dito, odoriferi, acuti, amaretti, calidi & secchi quasi nel terzo ordine, buoni in molte cose, non solamente ne i medicamenti; ma anchora ne i condimenti de i cibi. Nomi. *Chiamano i Greci il Pepe, Πέπερι: i Latini, Piper: gli Arabi, Fulfel, & Fulful: li Tedeschi, Pfeffer: li Spagnoli, Pimienta: li Francesi, Poyure. Il Garofano chiamano i Greci, Καρυόφυλλον: i Latini, Caryophyllum: gli Arabi, Carunfel, ouero Carunful: i Barbari, Gariofilus: i Tedeschi, Naegel: li spagnoli, Clauo de especia, ouero Clauel: li Francesi, Girophles.*

Del Gengeuo. Cap. CXLIX.

IL GENGEVO è una pianta di sua spetie, che nasce per maggior parte nella Troglodatici Arabia. Vsano le sue frondi verdi in molte cose, nelle quali vsiamo noi la ruta, & mescolanle nelle prime beuande, & ne i primi lor cibi. Sono le radici del gengeuo picciole, simili à quelle del

cipero,

cipero, biancheggianti, odorate, di sapore simile al pepe. Eleggonsi le non tarlate. Condisconle molti, per tarlarsi elle ageuolmente: & portansi poscia cosi condite ne i uasi di terra in Italia. E' il gengeuo conueneuole ne i cibi, & costumasi di mangiare ne i cõdimenti. Ha facultà di scaldare, & di digerire. Muoue leggiermente il corpo, è vtile allo stomaco, uale à tutti gli impedimenti della uista, & mettesi ne gli antidoti. In somma corrisponde il gengeuo à tutte le facultà del pepe.

Gengeuo, & sua historia.

DICONO coloro, che à i tempi nostri hanno veduto il Gengeuo in India, doue nasce tanto abondantemente, cosi nel paese di Calicut, nel regno di Narsinga, nell'Isola Sumatra che fu la Taprobana à gl'antichi, come anco in Çamaran Isola del mar rosso, & in Adem presso la bocca del medesimo mar rosso, oue nasce il Gengeuo nominato Mecchino, come si legge nel primo volume delle Nauigationi & Viaggi del Ramusio, che la sua radice ua serpendo fra terra, compartita da diuerse note, ouer occhi, da i quali escono alcuni germini, onde poscia si generano altre radici. Produce le frõdi due, ouer tre uolte l'anno, simili à quelle delle canne: come che quelle, che sono in cima del gambo, non sieno però maggiori di quelle della gramigna: ne in quella regione nasce pianta piu copiosa del gengeuo. Dicono oltra cio esser alquanto di differenza tra quello, che si ricoglie immaturo, & quello, che si lascia maturare. Il vero tempo di cicorlo è quando se gli seccano le foglie, altrimenti presto si tarla, & si corrompe. Cauãsi qualche volta radici del peso d'una libra: ma non tutte sono di questa grandezza. Non sono le radici piu profonde in terra, che tre ò al piu quattro palmi. Lasciano nel cauarla sempre vn occhietto della radice nella fossa, & ricopronlo con la terra: percioche rigermina nuoue radici per l'anno seguente. Portasi il Gengeuo à i tempi nostri da Calecut famosissima città dell'India, & dalla Trogloditica regione d'Ethiopia, non solamente secco in grandissima copia; ma condito verde nel zucchero, ouer amente nel mele, che cauano delle carobole loro. Et questo è molto piu eccellente di quello, che si condisce secco in Vinegia, & altri luoghi d'Italia, per forza di capitelli fatti con cenere forte, & con calcina. Imperoche queste insieme con l'acque salate, & dolci, oltre al dargli, et lasciargli buona parte della malitia loro per lungo tempo, che ve lo tengono in mollo, gli leuano non solamente l'odore; ma totalmente ancora il suo sapore acuto, & per questo nel cosi fatto non si sente se nõ pochissimo sapore di Gengeuo. Ma altrimenti è il condotto fresco come si caua di terra: percioche nõ essendo bisogno di macerarlo con capitelli, & con salamuoie non perde punto delle uirtù, et facultà sue. Come che dica il Brasauola, ingannandosi (per mio giuditio) che il condito secce in Vinegia habbia molto piu dell'acuto dell'Indiano, che si ci porta condito, insieme con l'altre cose aromatiche et odorate.

Errore del Brasauola.

Il che quanto s'allontani dal vero, & dalla ragione, giudichinlo coloro, c'hanno la uera notitia delle cose aromatiche delle spetiarie. Fece del Gengeuo memoria Gal. al VI. lib. delle facultà de semplici, con queste parole. Vtile è la radice del Gengeuo, che si porta di Barbaria. Scalda valorosamente, ma non però cosi presto come fa il pepe: onde si puo stimare ueramente che non sieno le sue parti cosi sottili, come quelle del pepe, imperoche se cosi fusse, dissoluerebbe sottilmente, & sarebbesi nell'attuarlo cosi presto caldo come quello. Dal che appare, che sia nel gengeuo vna certa sustanza grossa, & indigesta: ne però secca, ne terrestre, ma piu presto humida, & acquea. La onde si causa che facilmẽte si tarli, auenga che contenga egli in se una superflua humidità. Imperoche nissuna di quelle cose, che son del tutto secche, ouer amente humide, sono atte à tarlarsi, ma ben quelle, che contengono in se una humidità digesta, & famigliare. Accade questo medesimo anchora al pepe lungo. Et di qui uiene che la calidità, che nasce da questo, & dal gengeuo, dura piu lungo tempo, che quella che procede dal pepe tondo, tanto bianco, quanto nero, imperoche come presto le canne secche s'accendono, & corre velocemente per esse la fiamma, cosi medesimamente fa la calidità, che procede dalle cose secche. Ma il fuoco, che procede dalle legna uerdi, se ben s'accende tardi, dura molto piu in lungo. Il che dimostra, che differente sia l'uso d'amendue questi medicamenti, & imperò veramente oue sia di bisogno di scaldare velocemente tutto un corpo, son quiui quelle cose necessarie, che subito che sian tocche dal nostro calore, uelocemente scaldino, & vadano per tutto il corpo. Ma doue sia intentione di scaldare una sola parte del corpo, debbesi fare tutto il contrario, cio è amministrare quelle cose, che scaldano piu tardi, & che piu in lungo dura il calore. Ma quantunque il gengeuo, e'l pepe lungo per questa ragione sieno differenti dal pepe nero; non è però grande la differenza, come sarebbe nel nasturtio, nella senape, nella thapsia, & nello sterco de colombi saluatichi, per accendersi tutte queste cose con piu tempo perfettamente, & durar poscia in lungo. Questo tutto del Gengeuo disse Galeno.

Gengeuo scritto da Gal.

Zedoaria, & sua historia.

Simile al gengeuo nelle fattezze sue, quantunque sia piu odorata, alquanto amaretta, & non cosi acuta, è quella radice de gli Arabi, che uolgarmente si chiama ZEDOARIA, *non conosciuta da gli antichi Greci, come che sia interposta da Aetio, & da Attuario, come piu moderni, ne i medicamenti loro. La Zedoaria adunque (secondo che al* CLXXII. *capitolo fece memoria Serapione) si ci porta da i Sini populi ultimi dell'India: & sono radici tonde, cosi di forma come di grandezza, come quelle dell'Aristolochia tonda; ma nel colore, & nel sapore quasi simili al Gengeuo. Riscalda & disecca la Zedoaria nel secondo grado; dissolue la uentosità; & con certa sua particolar uirtù, ingrassa. Mangiata dopo pasto toglie dalla bocca l'odore dell'aglio & delle cipolle, & parimente del uino, & gioua à i morsi delli animali uelenosi: ristagna i flussi del corpo, risolue le posteme della madrice, ristagna i uomiti & mitiga, & guarisce i dolori colici. Tutto questo scrisse della Zedoaria Serapione. Nella cui auttorità fidandosi alcuni, uedendo che le radici della Zedoaria che si uende nelle spetiarie sono lunghe come quelle del Gengeuo, & non tonde, non uogliono per alcun modo consentire che sieno di uera, & legitima Zedoaria, ma uogliono che elle sieno il uero, & legitimo costo. Ma i' eglino ne uedessero le radici della Zedoaria ritonde, le quali sono hora appresso di me, mandatemi dal diligentissimo Semplicista M. Francesco Calzolaris Veronese, le quali sono ueramente come d'Aristolochia tonda, & cosi parimente salde, & dure: io non ho punto che dubitare che eglino non mutassero opinione. Imperoche uederebbeno sensatamente la Zedoaria tonda esser del medesimo, & dello istesso sapore, odore, & colore, che la lunga: et che non sono differenti in altro, che nella forma. il che non solo sarebbe affermato da loro, ma confessarebbeno (come io stimo, anzi piu presto tengo per certo) che si ritrouino due spetie di Zedoaria, come d'Aristolochia: cio è una lunga, & l'altra ritonda. Ma infra tanto mi nasce non poca*

FFF suspitione,

suspitione, se la Zedoaria di Serapione & quella d'Auicenna sieno una cosa medesima; scriuendo Auicenna che la migliore nasce appresso al Napello, & che è ella la sua theriaca. Il che mi induce à credere, che la Zedoaria di Auicenna non sia altro che quella radice che alcuni chiamano Antora (io la chiamo Antitora) auuenga che questa (come tutti dicono) nasca appresso al napello: & che è il proprio suo antidoto: & perche il Napello è chiamato volgarmente herba Tora, chiamano al cõtrario la Zedoaria d'Auicenna Antora, ouero Antitora; che altro nõ rilieua che cõtra Tora, per hauer ella virtù & facultà di superare il Napello presentaneamente, & aumentamene la opinione che cosi sia uedendo io che Auicenna descriue la Zedoaria di Serapione & parimente le virtù sue sotto il capitolo del Zurumbeto: come piu diffusamẽte habbiamo scritto nel uolume delle nostre epistole all'Eccellentiss. medico M. Guglielmo Quaccelbene. Hanno stimato alcuni, che l'Arnabo scritto da Paolo Egineta sia la istessa zedoaria de gli Arabi. ma per quãto ritroue io in Serapione al cap. 371. l'Arnabo Greco, & il zurumbet Arabico sono una cosa medesima: percioche quiui Serapione recita del Zurumbet tutto quello, che scrisse Paolo dell'Arnabo. Questo (secondo che dice Serapione d'autorità d'Isach) è vn albero grande, che nasce in oriente, che produce le frondi lunghe, di colore di quelle de i salci tra'l verde, e'l giallo, & cosi parimente è la scorza de i rami. Non produce frutto alcuno, & rispira un odore, come di cedro. Il che manifestamente dimostra, che non solamente l'Arnabo non sia la zedoaria, ma che non si porti à i tempi nostri in Italia, ne manco in Europa. Onde è chiaro l'errore di Valerio Cordo, il quale vuole, che il zurumbet sia spetie di zedoaria. Erra ancho in cio scioccamente il Brunfelsio, esponendo nel suo onomastico, che l'Arnabo è un vnguento odorifero, hauendo peruersamente inteso egli Paolo: ilquale disse che l'Arnabo si metteua per il suo buono odore ne gli vnguenti, & non che fusse vnguento, come si sogna il Brunfelsio. Chiamano i Greci il Gengeuo, Ζιγγίβερ, Ζιγγίβερι, & Ζιγγίβερις: i Latini, Zingiber, & Gingiber: gli Arabi, Lengibel, & zingibel: i Tedeschi, Ingber: li Spagnoli, Gengiure: li Francesi, Gingimbre. Chiamano i Greci moderni la Zedoaria, Ζεδουάρ, ζαδουρ, & Ζάδουρα: i Latini, Zedoaria: li Tedeschi, Zitunen: i Francesi, Cretonare.

Nomi.

Dell'Hidropepe, cioè Pepe acquatico. Cap. CL.

NASCE il Pepe acquatico appresso all'acque, che stanno ferme, ouero à quelle che lentamẽte discorrono. Produce il fusto pieno di nodi, sodo, con alcune concauità, doue escono i rami. Fa le frondi simili alla menta, ma maggiori, piu tenere, & piu bianche, acute al gusto, come il pepe, ma non odorate. Genera il seme ne i suoi ramuscelli in racemi appresso alle frondi, il quale è anch'egli acuto di sapore. Le frondi impiastrate insieme co'l seme risoluono le vecchie durezze, & le posteme, & tolgon uia i liuidi della carne. Mescolansi le secche peste, nelle viuande in uece di pepe. E la radice sua picciola, & di niun momento in medicina.

Hidropepe, & sua essam. Errore del Ruellio.

SFORZASI con assai belle parole il Ruellio di uoler farsi credere, che sia il Pepe acquatico scrittone da Dioscoride quell'herba, che sempre hanno adoperata gli spetiali (quantunque falsamente) per il vero Eupatorio. Nel che, anchora che huomo dottissimo, & consumatissimo non solo nella scienza de i semplici sia stato il Ruellio; ma anchora nelle buone lettere, mi pare che egli s'inganni di gran lunga. Imperoche il Pepe acquatico di Dioscoride produce le frondi, come la menta, se ben fussero alquanto maggiorette, & piu tenere, & piu bianche, al gusto forti, & di sapore acuto, come il pepe, non amaro (come corrompendo il testo di Dioscoride dice il Ruellio, per far uenire la cosa à suo proposito.) Et quello, che chiamano gli spetiali Eupatorio, produce le frondi canapine, dure, pelose, al gusto amare, & non forti, & acute, come è il pepe. Oltre a cio nel Pepe acquatico non è odore alcuno. & in questo chiamato Eupatorio, è ueramente non poca rifragranza d'odore: per il quale è stato stimato esser pianta (se bene incognita à gli antichi) di non poco ualore. Appresso a questo il Pepe acquatico produce il suo fusto pieno di nodi, con alcune concauità ne i luoghi, onde hanno origine le frondi, & i suoi ramuscelli, & il seme in racemi su per li rami appresso alle frondi, anchor'egli d'acuto sapore. Et questo, che chiamano Eupatorio, non produce nel fusto nodo alcuno piu apparente, che si producano l'altre herbe, ne produce su per quelli seme alcuno in racemi d'acuto sapore: ma ben produce i fiori nelle cime de i rami di colore incarnato, non guari dissimili da quelli dell'origano saluatico, li quali nel maturarsi diuengono lanuginosi, producendone poscia il seme amaro, come è anchora l'herba, & tutta la pianta: non ostante che dica esser acuto il Ruellio, il quale per nascere questo Eupatorio in su le riue de i fossi appresso all'acque, s'imaginò, che fusse il Pepe acquatico, non hauendo riguardo alcuno all'altre sue circostanze. La onde, come per le ragioni assegnate puo esser noto à ciascuno, parmi ueramente, che in questo non habbia hauuto il Ruellio quel maturo giudicio, che si richiedeua alle sue buone parti. Perciocbe doueua almeno pensare, se nel gustare egli questo Eupatorio, ui haueua sentito dentro amaritudine, che uen l'haurebbono gli antichi usato di mescolarlo co'l sale in cambio di pepe per condimento de i cibi, essendo le cose amare cosi odiose alla natura humana. Ma ueramente (quantunque non piaccia al Ruellio) se il Pepe acquatico si ritruoua in Italia, non si puo dire altro, se non che sia quella spetie di Persicaria acutissima al gusto: nelle cui frondi non si uede quella macola nera, che si discerne apparente nell'altra. Perche le frondi sue sono lunghe, maggiori, di quelle della mente, piu tenere, & piu bianche. Il fusto è tutto groppoloso, & duro. Sono appresso à i rami le concauità. Il seme nasce su per quelli in racemi di cosi acuto sapore, che morde masticate ualorosamente la lingua. Ritrouasi oltra di cio per la piu parte nascer questa pianta in luoghi acquastrini, come disse Dioscoride: & però restarò io nella mia opinione, anchora che non sieno per mancare calunniatori & maligni che torceranno il naso per non sinutarla. Ma curandomi io poco di costoro ueramente piu intenti al calunniare l'altrui fatiche, che à manifestar la uerità delle cose: crederò sempre che la Persicaria sudetta sia il uero, & legitimo Hidropepe fin tanto che rinasca un'altro Dioscoride, che ne mostri un'altro piu uero. Spargesi la Persicaria commodamente la state nelle camere per ammazzare le pulci, & il giorno seguente si spazza fuore. Legasi uerde attorno

La Persicaria, è il pepe acquatico.

alla

HIDROPEPE.

alla carne di porco salata per conseruarla dalle barbegge che ben spesso ui si generano. & però conferisce il succhio dell'herba messo nelle orecchie, nelle quali nascono i uermini. Ma l'altra che produce le foglie macchiate, non è cosi potente ne uirtuosa: Imperoche non hauendo ella punto dell'acuto, come ha ella del aspro & dell'astringente, non puo ella in modo ueruno scaldare, come l'altra. Scrisse dell'Hidropepe Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. L'Hidropepe è stato cosi chiamato da i luoghi oue nasce, & dal sapore acuto simile al pepe, che risponde egli al gusto. E ueramente calido, ma non tanto quanto il pepe. Nondimeno messa l'herba verde in forma d'impiastro in su i liuidi, & in su le posteme indurite, le risolue. Chiamano i Greci l'Hidropepe, Ὑδρόπεπερι: i Latini, Hydropiper: i Tedeschi, Vuasser pfeffer, & Mucken kraut: li Spagnoli, Hierua pexiguera sin manchas.

Hidropepe scritto da Gal.

Nomi.

Della Ptarmica. Cap. CLI.

LA PTARMICA, la quale chiamano i Latini sternutamentatia, è una pianta, che ha molti ritondi, & sottili fusti, simili a quelli dell'abrotano: attorno a i quali sono molte frondi, lun-
10 ghe, & oliuari: nella sommità delle quali è un picciolo capitello, ritondo, simile a quello della chamamilla, acuto di sapore. il quale odorato fa starnutare, dal che ha ella ricauato il nome. Le

PERSICARIA.

frondi impiastrate insieme con i fiori togliono i liuidi. I fiori fanno starnutare efficacissimamente. Nasce ne i monti,& ne i luoghi sassosi.

Ptarmica,& sua historia.

NASCE la Ptarmica copiosissima in Boemia non solamente ne i monti & nelle selue aperte,& sassose,ma si coltiua uolgarmente ne gli horti,credendosi il uulgo,per il suo acuto sapore che sia ella il Pirethro. Produce piu gābi da una radice sottili alti una spanna & mezo,tondi, con foglie intorno oliuari,lunghette, & copiose. I fiori fa ella come di camamilla,una con men giallo ombilico. i quali odorati ò messi nel naso fanno con il suo acuto odore ageuolmente starnutare.dal quale effetto s'ha ella preso il nome. Ha la Ptarmica uirtù aperitiua, discussiua, prouocatiua: assottigliatiua, & incisiua. La poluere della secca messa nel naso fa starnutare. La radice masticata alleggerisce il dolore de i denti,& tira la flemma dal capo. Euue d'un'altra sorte,la quale habbiamo parimente per una spetie di Ptarmica. per far ella parimente il gambo sottile & le foglie oliuari,con fiori & capitelli,i quali messi nel naso fanno anchor eglino starnutare. Ma in uero questa non è la Ptarmica di cui qui scriue Dioscoride. Scrissene Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, così dicendo. I fiori della Ptarmica fanno starnutare,& ne i tēperamenti suoi è calda,& secca:& quando è uerde,è ella calda nel secondo,& secca nel terzo grado. Chiamano i Greci la Ptarmica, Πταρμικὴ: i Latini, Ptarmica, & starnutamentaria.

Facultà della Ptarmica.

Nomi.

10

Della

PTARMICA.

Della Radicetta, ouero Herba lanaria. Cap. CLII.

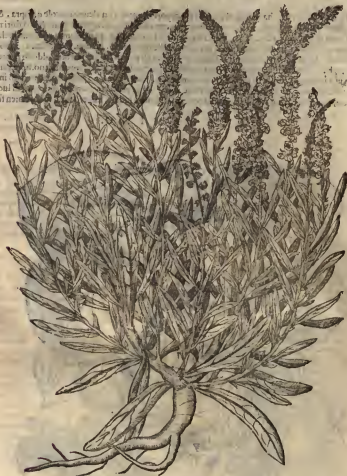
E L'HERBA Lanaria, la qual chiamano i Greci ſtruthion, nota, & uolgare. Vſanla per purgare le lane coloro, che le lauano. E' la radice di queſta acuta, & prouoca l'orina. Tolta con mele alla quantità d'un cucchiaro, gioua alla toſſe, à i fegatoſi, & à gli aſmatici. oltre à cio ſolue il corpo. Preſa con opopanaco, & radici di cappari, rompe le pietre della veſcica, & cacciale fuori con l'orina: conſuma le durezze della milza. Applicata à i luoghi naturali delle donne prouoca i meſtrui, & ammazza efficacemente le creature nella madrice. Sana impiaſtrata con polenta, & aceto la ſcabbia. Cotta con farina d'orzo nel uino, riſolue i piccioli tumori. Meſcolaſi ne gli impiaſtri, & ne i collirij, che ſi fanno per riſchiarire la uiſta. Odorata fa ſtarnutare. purga per bocca, trita con mele, infuſa nel naſo.

VN'ALTRA PTARMICA.

Herba lanaria, & sua essamina tione.

ERA AL tempo di Dioscoride l'Herba lanaria in tanto volgare uso appresso à tutti gli huomini per lauar le lane, che non si curò egli di scriuere quali fussero le note delle fattezze sue. Il che fa, che essendone poscia dismesso l'vso, & non così volgarmente conoscendosi à i tempi nostri, che mal si possa giudicare, qual & chenti ella si sia hoggi in Italia, Gli Arabici chiamano questa radice Condisi, & vsanla molto per fare starnutare. ma non però si ritroua ella nelle spetiarie, quantunque molte uolte ui uada nelle ricette. Et imperò se ella nasca à tempi nostri in Italia, non oso io affermare, per non hauer fin hora ritronato, chi ce la mostri. Theophrasto collocò la Struthio tra le piante spinose al III. capo del VI. libro dell'historia delle piante. Plinio poscia à III. capitoli del XIX. libro lo descrisse in questo modo, Quella herba, che si chiama Radicetta, ha il succo ueramente molto atto al lauare delle lane: & è gran marauiglia, quanto ella lo faccia candide, & morbide. Nasce seminata per tutto, ma l'eccellente, che nasce per se medesima, si ritroua in Asia, & in Soria in luoghi aspri, & sassosi. Enne di là dal fiume Euphrate della piu lodata di tutte. Questa produce il fusto, come la ferula, ma sottile: il quale si mangiano ne i lor cibi i circonuicini habitatori. Tinge que-

sta

STVRTHIO FALSO.

sta ogni cosa, con che si cuoce. Ha frondi simili all'olino. i Greci lo chiamano Struthion. Produce i fiori la state assai aggradeuoli all'occhio, quantunque sieno di niuno odore. Sono le frondi spinose, & il fusto lanuginoso. Non fa seme. produce la radice grande, la qual si taglia per l'uso già detto. Sono alcuni che uogliono, che lo struthio sia la pianta di cui è qui scolpita la figura; chiamata da noi struthio falso. Ma non essendo ella spinosa, non facendo il gambo ferulaceo, ne lanuginoso, ne hauendo ella molto grossa radice, ne sia cosi fortemente acuta, che possa scaldare, & diseccare nel quarto grado, non posso sottoscriuere all'opinione di costoro. E' la radicetta, ouero l'Herba lanaria (secondo che fa mentione Galeno all'VIII. delle facultà de semplici) al gusto forte, & di temperamento calda & secca quasi nel quarto ordine. E' astersiua, & fa starnutare, come fanno tutte l'altre cose, che sono calde ne i temperamenti loro, & al gusto acute. Et però s'inganna manifestamente il Fuchsio nel suo grande herbario, dipingendo per l'Herba lanaria quella, che volgarmente si chiamo Saponaria. Imperoche questa ha frondi di piantagine, liscie, & non come lo olino, & spinose: & il fusto liscio con distinti nodi, & non lanuginoso: & nel sapore è veramente più presto insipida, che altrimenti. Chiamano i Greci l'Herbo lanaria, Στρουθίον: i Latini, Struthium, Radicula, & Herba lanaria: gl'Arabi Condes, Chundes, & Kunder: i Barbari Condisi.

Herba lanaria scritta da Galeno.

Errore del Fuchso.

Nomi.

Del Ciclamino. Cap. CLIII.

IL CICLAMINO ha le frondi d'hedera, porporee, varie, con alcune macole di sopra, & di sotto biancheggianti. Fa il gambo lungo quattro dita, nudo: sopra il quale sono i fiori rossi in forma di rose. la radice è nera, schiacciata, simile ad un rapo. La quale beuuta cõ acqua melata, purga per le parti di sotto la flemma, & l'acqua delle hidropisie. beuuta, & applicata prouoca i mestrui. Dicesi, che si sconciano le donne grosse, che gli passan sopra: portata addosso fa presto partorire. Beesi nel vino contra à tutti i veleni, & particolarmente al lepre marino. Impiastrata gioua a i morsi de serpenti: messa nel vino, imbriaca. Beuesi con vino passo, ouero melato inacquato, à trabocco di fiele, al peso di tre drãme, ma bisogna poscia mettere gli ammalati in luogo caldo, oue non entri il freddo, con assai couerte addosso à sudare: imperoche il sudore uien fuor 10

CICLAMINO.

giallo

giallo del colore del fiele. Il succo della radice si tira su pe'l naso, per purgare la testa. Applicasi con lana al sedere in forma di soppoista, per fare andar del corpo. Vnto questo all'ombilico; & al pettinecchio fin giu appresso alle coscie, mollifica il corpo, & fa sconciare le donne. Vnto con mele à gli occhi, uale alle suffusioni, & debolezze di quelli. mettesi nelle medicine, che fanno sconciare. Vnto con aceto al sedere, quando esce fuori il budello, lo riduce. Cauasi il succo dalle radici peste, & cuocesi, fino che s'ingrossa come mele. La radice purga, & netta la pelle: ripercuote, & prohibisce il nascere delle pustole, & delle bolle. guarisce per se sola, ouer meschiata con mele, le ferite. Impiastrata fa disfare la milza, gioua alla faccia cotta dal sole, & fa rinascere i capelli cascati per pelagione. La sua decottione è buona da far bagni à i membri smossi, alle podagre, all'vlcere della testa, & alle bugance. L'olio uecchio, doue sia fritta dentro la radice, unto salda l'vlcere. Scauasi la radice, & empiesi d'olio, & mettesi poscia à cuocere in su la cenere calda, & aggiugneuisi qualche uolta della cera Tirrhena, accioche diuenti simile ad uno unguento, vtile principalmente alle bugance. Serbasi la radice tagliata in fette, come la scilla. Dicono alcuni, che s'adopera à gli incanti amorosi, pesta, & formata in pastelli. Nasce il ciclamino in luoghi opachi, & ombrosi, & massimamente sotto à gli alberi.

D'vn'altro Ciclamino. Cap. CLIIII.

EVVI vn'altro Ciclamino, il quale chiamano alcuni cissanthemo, ouero cissophyllo, che ha le frondi d'hedera, quãtunque minori. Produce i fusti nodosi, & grossi, i quali s'auolgono attorno à gli alberi circonuicini à modo di uiticci. Il fiore è bianco, & odorato: i frutti sono acinosi, come vua, simili, quantunque sien piu teneri, à i corimbi dell'hedera, il cui sapore è acuto. & la sostanza uiscosa. è la sua radice inutile. nasce in luoghi asperi. Il seme beuuto in due ciathi di vino bianco al peso d'vna dramma quaranta di continui, risolue la milza per orina, & per il corpo. Beuesi all'asma, & altre stretture di petto. purga beuuto le donne di parto.

Ciclamino, & sua essam.

CHIAMASI volgarmente il Ciclamino Pan porcino. E' pianta notissima, & volgare, quella dico, che è in vso hoggi nelle spetiarie: imperoche l'altra spetie scritta qui da Dioscoride à i tempi nostri non è in vso, ne si conosce (ch'io sappia) in Italia. quantunque uoglia il Ruellio, che sia il Ciclamino della seconda spetie quella pianta, che uolgarmente da i semplicisti, & da gli spetiali si chiama Sigillum sanctæ Mariæ. Ma per il Sigillum sanctæ Mariæ non intende egli la Frassinella, ouero i Ginocchetti, ne manco il Secacul di Serapione, ne quella spetie di Persicaria, che ha sopra le frondi quella macola nera, come tengono vniuersalmente gli spetiali; ma intende d'vn'altra pianta, la quale secõdo i lineamenti, & la forma, che egli le attribuisce, mi pare, che ueramente non sia altro, che la Vite nera, scritta da Dioscoride nel fine del quarto libro, laquale chiamiamo noi in Toscana Tamaro. et questa dice egli chiamarsi da gli Arabi Bothormarien: onde dice hauer tirato gli spetiali, & il vulgo il vocabolo del Sigillum sanctæ Mariæ. Nel che manifestamente s'inganna: percioche Serapione, & tutti gli altri Arabici, per il Bothormarien non intendono altro, che'l Pan porcino della prima spetie. Varie ueramente sono le piante che da uari, & diuersi amici mi sono state mandate per il secondo Ciclamino, accioche ne dicesse loro il parere mio: ma non hauendone ritrouato alcuna à cui non mancassero di molte note, date al Ciclamino secondo da Dioscoride, non mi son curato di farne capitale. Ritrouansi, secondo che scriue Mesue, del Pan porcino due spetie, maggiore cioè, & minore. Il minore fa la radice grossa come noccinole, & come ceci. & il maggiore la fa grossa come un rapo, ma nera: la quale (come s'è detto) è uolgarmente conosciuto da tutti, & nasce nelle selue & in luoghi ombrosi. Il minore scritto da Mesue, non ho ueduto io in Italia altroue, che nella valle Anania della giurisdittione di Trento, doue se ne ritrouano infinitissime piante. Oltre à cio disse pur Mesue, che tolto il Pan porcino per bocca: ouero messo ne i cristeri solue la flemma uiscosa, & conferisce à i dolori colici, flemmatici, & similmente à quelli, che si fanno quando s'induriscono, & si ritengono poscia le feccie nelle budella. Tiratone il succo su per il naso, conferisce à i dolori antichi del capo, alle frigide emigranee, à i paralitici, & à tutte le infirmità frigide del ceruello. L'acqua distillata dalle radici del Ciclamino maggiore tirata su per il naso, ui ristagna mirabilmente il flusso del sangue. Beuta la medesima al peso di sei oncie con una oncia di zucchero fino poluerizato ristagna il uomito del sangue che sia dal petto, ò dallo stomaco, ò dal fegato, ò da qual si uogli altro membro interiore, & conglutina & salda le rotture delle uene. del che possiamo far noi sicuro testimonio. Il succhio delle radici preso per bocca con ossimele al peso di due dramme fa andare del corpo, & apre le oppilationi del fegato, & della milza, & però gioua magnificamente à gl'hidropici, & al trabocco di fiele: ma non bisogna darlo se non accompagnato con mastice, ò con noce moscada, ò con uno scropolo di rhabarbaro: Imperoche queste cose sminuiscono la forza della sua malignità. Le radici fresche peste, & impiastrate conferiscono marauigliosamente alle posteme indurate, & alle scrofole, & mettesi il succhio con non poco giouamento nelli unguenti che si preparano per i tumori & per le durezze della milza. & posso molto bene affermare che molti che patiuano questi difetti di milza sono stati guariti con questo rimedio: i quali haueuano prima vsato assai delli altri senza giouamento neruno: Mettesi il medesimo succhio con giouamento presentaneo ne i cristeri che si fanno per i dolori colici, & delle budella. La radice fresca fregata intorno al sedere, ouero postoui sopra il succhio con lana, prouoca le hemorrhoide. Sanano le radici la sordità, & i sufoli delle orecchie se si fanno bollire, tagliate minute, in olio rosado, di mandorle, & di chamamilla con un poco di uino, & si mette poi l'olio caldo nelle orecchie, & le radici gia cotte si impiastrano sopra ben calde la sera quando i patienti se ne uanno al letto; ma bisogna perseuerar cosi qualche giorno leuando uia la mattina le radici, & lauando il luogo con uino

Errore del Ruellio.

Pan porcino scritto da Mesue.

bianco caldo. Fanno il medesimo pestandosi con alcune mandorle amare, & altrettante animelle di noccioli di pesche, & dipoi macerandosi in acqua uite per tre giorni continui: Imperoche spremendosene dipoi il succhio, & mettendosi nelle orecchie conferisce cõ non poco giouamento; facendosi però cio piu uolte nel medesimo tempo sudetto: Il succhio incorporato con altrettanto mele, & tenuto in bocca sana i difetti della lingua, delle gengiue, & dell'altre parti circonstanti, & mitiga il dolore de i denti. Gargarizasi il succhio con acqua di piantagine per tutti gl'impedimenti delle fauci, & del gorgozzule. Fece del Ciclamino mentione Galeno al VII. delle facultà de semplici, cosi dicendo. Ha il Ciclamino varie, & diuerse forze: imperoche è astersiuo, incisiuo, aperitiuo, attrattiuo, & digestiuo. Il che è chiaro per gli esperimenti particulari, che se ne ueggono. Et tanto è forte nelle facultà sue, che vngendosi, ouero impiastrandosi in su'l ventre, solue il corpo, & ammazza le creature nella madrice. Chiamano il Ciclamino i Greci Κυκλάμινος*: i Latini, Cyclaminus, & rapum terræ: gli Arabi, Buchormarien, Buthermarien: & Bothormarie: i Barbari, Cyclamen, Panis porcinus, & Arthanita: i Tedeschi, Schuueinbrot, Erdaffel: li Spagnoli, Pan de puerco: i Francesi, Pain de porceau.*

Pan porcino scritto da Galeno.

Nomi.

Della Dragontea maggiore. Cap. CLV.

NASCE la Dragontea maggiore in luoghi ombrosi appresso alle siepi. Produce il gambo diritto, alto due gombiti, & grosso come un bastone, diuerso di colori, & liscio, di modo che nel tutto rappresenta un serpe: sono le sue macole per la piu parte porporee. Produce le frondi l'una inuolta nell'altra, simili alla rombice. Il seme nasce nella sommità del fusto, racemoso, prima di colore di cenere, quantunque nel maturarsi diuenti di colore di zaffarano, & rosso. E la sua radice grande, ritonda, bianca, ricoperta di sottil uelame. Cogliesi l'herba nel maturarsi, & spremesene poscia il succo, & seccasi all'ombra. La radice si caua, quando si mietono le biade, & tagliasi in fette, le quali in filzate si seccano all'ombra. Questa beuuta con uino inacquato scalda. Lessa, ouero arrostita con mele, & fattone lettouario, gioua à gli asmatici, à i rotti, à gli spasimati, à i catarri, che discendono dal capo, & alla tosse beuuta con uino muoue i uenerei appetiti. Pesta, & fattone unguento con mele sferma, & purga l'vlcere maligne, corrosiue, massimamente aggiuntoui la brionia. Fansi di questa, & di mele lauande da schizzare nelle fistole, & nella madrice, per tirar fuori le creature. Vnta medesimamente con mele spegne le vitiligini, & stirpa i polipi, & i cancheri. E' vtile il succo nelle medicine de gli occhi: imperoche gioua alle caligini, fiocchi, & nuuolette di quelli. L'odore dell'herba, & della radice fa sconciare le donne. Il che fanno simil mente trenta granella del suo seme, beuute in aceto inacquato. Hanno vsato alcuni il succo d'amẽ due ne i dolori delle orecchie, distillandouelo con olio: & le frondi, come costrettiue, nelle ferite fresche, & nelle bugance, mettendouele suso cotte nel uino. Oltre à cio si dice, che coloro, che si fregaranno le mani con le frondi di questa pianta, ouero che porteranno in mano la sua radice, non potranno esser morsi dalle vipere.

Della Dragontea minore. Cap. CLVI.

LA DRAGONTEA minore produce le frondi d'hedera, ma grandi, tutte pinticchiate di bianco. Il fusto produce ella diritto, alto due gombiti, di diuersi colori, tutto pinticchiato di porporee macole, di modo che rappresenta in tutto un serpe, grosso come un bastone. Il frutto è racemoso nella sommità del fusto, prima uerde, & poscia nel maturarsi di colore di zaffarano, al gusto feruente, & mordace. La radice è alquanto ritonda, bulbosa, simile all'aro, vestita di sottile inuoglio. Nasce in luoghi ombrosi appresso alle siepi. Il succo del seme distillato nelle orecchie, mitiga i dolori di quelle: messo nel naso con lana, ne stirpa fuori i polipi: & ferma i cancheri applicatoui suso. Beuuto il seme al numero di trenta granella con aceto inacquato, fa sconciare le donne grauide. Dicono, che l'odore de i fiori, che sono fracidi, ammazza il parto anchor tenero. E la radice calida, conueneuole à gli asmatici, à gli spasimati, à i rotti, a i catarri, & alla tosse. Mangiandosi lessa, ò arrostita con mele, ouero per se sola, facilita allo sputo gli humori del petto. Il che fa parimẽte la sua farina lambendosi con mele. fa orinare, & beuuta nel vino accende i venerei appetiti. Applicata trita insieme con brionia, & con mele, salda l'vlcere maligne, & corrosiue. Soglionsi far d'essa collirij per medicare le fistole, & per far partorire. Dicono, che chi si frega le mani con la radice, non puo esser morso dalle uipere. Fattone linimento con aceto, spegne le vitiligini. Mettonsi le frondi in cambio di pezze, & di fila conuenientemente nelle ferite fresche: cotte nel vino, & applicate giouano alle bugance. Il cascio che s'inuolge nelle frondi, si conserua dal tarlarsi. E' conueneuole il succo cauato dalle radici, alle caligini, fiocchi, & nuuolette de gli occhi. Mangiansi in sanità ne i cibi la radice cruda, & cotta. Cuoconla nell'isole Baleari con molto mele, & danla ne i conuiti in luogo di pan dolce. Cauasi la radice al tempo della metitura, la quale prima lauata si taglia in pezzetti, & seccasi infilzata all'ombra, & poscia si ripone.

Dragontea, & loro essam.

QVANTVNQVE si ritrouino ne gli antichi testi Greci di Dioscoride amendue questi capitoli delle Dragontea maggiore, & minore; nondimeno per essere poco, ò niente differenti di tenore, & il non hauer Galeno, Paolo Egi-

DRAGONTEA MAGGIORE.

lo Egineta, & Serapione diligentiſſimi imitatori di Dioſcoride, fatto mentione ſe non d'una ſola ſpetie, ha fatto crede-re à molti, che l'uno di queſti due vi ſia ſtato da qualch'uno accreſciuto. Nella cui opinione non poſſo ſe non anchor io quaſi concorrere, vedendo tanta ſimilitudine di ſcrittura; come che ſappia hauer di certo veduta in Trento, & in Vinegia l'una & l'altra. La maggiore, con frondi ſimili all'aro, & alquanto alla rombice, innolte l'una nell'altra: & il fuſto alto due gombiti, groſſo come un baſtone, pinticchiato, morbido, & del tutto ſimile à una vipera. Et la mino-re, conoſciuta da tutti, con frondi, che tirano all'hedera, per tutto pinticchiate di bianco, & fuſto, & frutto ſimile alla maggiore. Percioche nella ſommità del ſuo fuſto naſce una guaina groſſa nel piede, & appuntata in cima, lunga per il piu due ſpanne, & come che tutta ſia uerde di fuori, nondimeno aprendoſi nel maturarſi per ſe ſteſſa, è per tutto di dentro ben tinta d'un color porporeo ſcuro. Queſta fra poco tempo fatta languida caſca ſopra ſe ſteſſa, laſciando in 10 *mezo una lingua ſimile ad un cornetto di capra, pur di roſſo colore: il quale tanto vi rimane, che'l ſeme, il qual gli na-ſce nel piede, vi creſce, & ſi fa grande. E' queſto acinoſo, di color uerde, quando è immaturo, & roſſo come è il co-*

rallo,

DRAGONTEA MINORE.

rallo, quando è perfetto. Nel resto poscia di tutta la pianta si rassembra senza altra controuersia alla Dragontea maggiore, che qui scriue Dioscoride. Et imperò come che l'opinioni sopradette sieno assai ragioneuoli, & veramente da esser lodate; nondimeno l'hauer veduto io queste due spetie di Dragontea sensatamente, come ho detto, maggiore, & minore, non affermerò però io esser fuor di proposito il credere, che Dioscoride habbia potuto scriuerne l'historia d'amendue. Del che m'ha fatto crescere la credenza Plinio, scriuendone egli di quattro spetie. Di tre spetie scrisse egli al XVI. cap. del XXIIII. libro, così dicendo. Quello che chiamano i Greci Dracontio, mi è stato mostrato di tre spetie. vno con frondi simili alla bietola, non senza fusto, & con il fiore porporeo, simile all'aro. l'altro con lunga radice, & nodosa, con tre germini. & la terza con frondi minori di quelle del corniolo, con radice come di canna, con tanti nodi (come affermauano) quanti erano gli anni, che ella haueua, & con altrettante foglie. Della quarta spetie fece poscia egli mentione al II. capitolo al XXV. libro, dicendo. In Lusitania conobbi in un campo del mio hoste una spetie di Dragontea quiui di nuouo riportata, co'l fusto grosso, quanto è il dito primo della mano, tutto pinticchiato di colori

Dragōtea scritte da Pli.

di vipera

DRAGONTEA ACQVATICA.

di vipera: il quale diceuano eſſere rimedio contra al morſo di tutte le ſerpi. Altre ſpetie di Dragontea ſono, delle quali ſotto il medeſimo nome dicemmo nel libro paſſato: ma queſta ha veramente altra figura. Ma è però miracolo, che queſte piante eſcono di terra all'altezza di due piedi, nel tempo che i ſerpenti eſcono di ſotto terra, & ſecchinſi poi quando ſi naſcondono: di modo che dicono, che ſecche queſte piante non ſi veggono piu ſopra terra ſerpenti. Tutto queſto diſſe Plinio. Che oltre à cio ſi ritrouino due ſpetie di Dragontea, ce ne fa teſtimonio Theophraſto all'XI. capo del VII. libro dell'hiſtoria delle piante, con queſte parole. La radice del draconculo (ſecondo alcuni, che chiamano draconculo una certa ſpetie di aro, per hauer il ſuo fuſto di varij colori) non è buona da mangiare, ma commoda ſolamente per le medicine. Il che conclude, che di piu ſpetie ſieno le Dragontee: come ho poſcia ſenſatamente veduto in un nobile giardino di rari, & glorioſi ſemplici dell'eccellentiſſimo medico M. Mapheo de Maphei in Vinegia, doue due ſpetie di Dragontea, & una d'Aro vi ſi veggono il Maggio. La farina della radice preſa per bocca inſieme con mele al peſo di due dramme, caccia per di ſotto la flemma, tanto la groſſa quanto la ſottile, & purga le reni, & maſſimamente preſa

LINGVA SERPENTINA.

tutte le uiſcere, non intendono però che ſolua il corpo, ma che ſia aperitiua, & che ella aſsottigli i groſſi, & uiſcoſi humori. Ritrouaſi vn'altra ſpetie di dragoncolo ouero Drogontea, la quale io crederò inſieme con il Fuchſio dottiſsimo medico, che ſia la terza ſpetie appreſſo Plinio: Imperoche produce le foglie quaſi come il corniolo, & la radice come di canna lungo, & nodoſa, & coſi acuto, come è quella dell'Aro. do i quali nodi naſcono copioſe & ſottili fibre, con le quali ſta fermamente colligata in terra: Dalla radice naſcono alcune foglie lunghette quaſi come quelle dell'Ariſaro ſecondo, dal naſcimento delle quali naſcono dell'altre foglie, attaccate à lunghi picciuoli, le quali (come habbiamo detto) ſono come di corniolo, ma però piu grandi, & piu ſottili: da alcune delle quali, che ſono ſerrate in ſe ſteſſe, (come ſi puo ben uedere dalla ſua figura, qui diſegnata) naſce fuore un frutto in grappoletti con le bacche roſſe quando ſono mature, nelle quali è dentro il ſeme nero picciolo & lunghetto circondato dalla polpa del frutto. Naſce ne i monti, ma in luoghi humidi, & acquaſtrini. Queſta ricolſi io la prima uolta in Morauia lungo la ſtrada che ua da Praga à Vienna, paſſando à caſo alquanto fuor di ſtrada. Guſtandoſi la radice, par che ſia inſipida, ma poco dipoi morde di forte la

bocca, la lingua, & la gola, che par che tutte quelle parti sieno piene di acutissime spine. & però scalda ella, & disecca eccessiuamente, & però abbruscia & ulcerasa carne: & però assottiglia, & incide gl'humori grossi, & viscosi, come fanno tutte le altre Dragontee. E' assai differente da tutte queste spetie il DRAGONCELLO, che si coltiua ne gli horti di tutta Italia, d'acuto sapore, per l'insalate, & per le salse: con foglie lunghe, & appuntate: & radici, che se ne uanno scorrendo per terra, come fa la gramigna. Questo dicono alcuni essere herba artificiosa, & non naturale, nata di seme di lino messo sotto terra in una cipolla, ouero scalogna, quantunque à molti non ne riesca la proua. Di questo non è memoria alcuna, che si sappia appresso à gli antichi Greci, ne manco à gli Arabi. Ma considerata la mordacità, che lascia nel masticarlo, non si puo dire altro; se non che sia il Dragoncello ne gli ordini di quelle cose, che valentemente scaldano. Ritrouasi oltre à tutte le predette piante, una herba di nostri tempi in Italia non conosciuta anch'essa da gli antichi, chiamata da chi LINGVA serpentina, da chi Argentina, & da chi Lucciola. Nasce questa ne i prati, ma non ui dura per altro tempo, che da mezo Maggio fino à mezo Giugno: percioche per essere ella molto tenera, in breue tempo si perde. Produce una sola fronde, che per il mezo non ha costola alcuna: & però la chiamano alcuni Herba senza costola. Esce da questa fronde un breue, & sottil fusto, la punta del quale termina in una picciola linguetta, che nel colore gialleggia: & perche si rassembra alla lingua d'un serpe, la chiamano alcuni Serpentina, & altri imitando il Greco la chiamano Ophioglosso. Disecca questa pianta senza apparente caldezza. E' questa herba (secondo che recitano alcuni) per consolidare le ferite fresche mirabile, & massime l'olio, che si fa con essa al sole, come si fa quello delle rose. Et imperò molto la lodano alle rotture intestinali, & massime de i fanciulli. Dassi à bere in poluere con acqua di coda di cauallo nelle ferite delle budella, & cassali, & parimente di tutte le altre parti intrinseche del corpo: & però gioua anchora à i uomiti, & alli sputi del sangue. & beesi utilmente per i flussi del mestruo, con acqua di foglie di quercia. La decottione di essa fatta nel uino brusco lauandosi gl'occhi con esso ristagna il flusso delle lachrime. Vnta fresca insieme con grasso di gallina risolue l'infiammagioni delle ferite. L'olio omphacino, nel quale sieno macerate al sole le foglie fresche, & aggiuntoui un poco d'olio ouerò lagrimo di Abeto, è medicamento mirabile, & approuato per consolidare prestamente le ferite fresche. Chiamano i Greci la Dragontea, Δρακόντιον: i Latini, Dracunculus: gli Arabi, Luf, & Alluf: li Tedeschi, Natter uurtz: li Spagnoli, Taragontia: li Francesi, Serpentine.

Dragoncello, & sua histor.

Lingua serpentina, & sue uirtù.

Nomi.

Dell'Aro. Cap. CLVII.

LO ARO, il qual è chiamato da Soriani Iupha, produce le frondi di dragontea, ma piu lunghe, & manco pinticchiate. Fa il fusto rossigno, lungo una spanna, come un pestello: dal quale nasce il seme di colore di zaffarano. Produce la radice bianca, come quella della dragontea: la quale, per essere men forte, si mangia cotta ne i cibi. Condisconsi le foglie nel sale per l'uso dei cibi, & mangiansi parimente secche, cotte per se sole. Hanno la radice, il seme, & le frondi le uirtù medesime della dragontea. Priuatamente gioua la radice dell'aro impiastrata con sterco di bue alle podagre. Serbasi nel medesimo modo, che quella dellla dragontea: & per esser ella men forte, è piu usata à mangiarsi ne i cibi.

Aro, & sua historia.

NASCE L'ARO copiosamente nel contado di Goritia, così come per tutta Toscana ne i campi, nelle vigne, ne i fossi, & appresso alle siepi, & massime nelle nostre maremme di Siena, doue si chiama uolgarmente Gigaro, uocabolo corrotto da l'aro, come si suol chiamar volgarmente nelle spetiarie. Produce l'Aro le foglie hederacee di forma quasi come di cuore, & maggior di quelle della Dragontea, ma non intagliate, se ben per tutto macchiate di bianco; le quali il uerno uerdeggiano, & la state si seccano; il gambo fa egli d'un palmo, dalla cui sommità esce vna guaina simile à un cartoccio della medesima lunghezza, nella quale è inuolto dentro il frutto. Questa col tempo s'apre, & lascia un germine diritto simile à un pistaglio, ouer pestello di colore giallo, da basso del quale per intorno à modo di ghirlanda è il seme piccolino, & tondo, il quale con il tempo diuien uerde, & all'ultimo rosso, i grani del quale non altrimenti stanno attaccati intorno al gambo, che il formento d'India attorno al suo sostentacolo. Le bacche del frutto sono uinose, & al gusto acute, la radice ha egli bianca, lunghetta, & cipollina, da cui nascono molte altre radici bianche, sottili, & lunghe, come si ueggono nell'Elleboro, d'acutissimo sapore. Nasce nelle campagne, ne i fossi de i campi, lungo le strade, & appresso le siepi, Nasce parimente in Boemia ne i monti, ma in tutte le sue parti molto minore dell'Italiano, di modo che si puo ragioneuolmente chiamare Aro minore. Vn'altra sorte di Aro di cui è qui nel secondo luogo espresa la figura, mi mandò già da Verona M. Francesco Calceolari diligentissimo Semplicista, riportato da lui dal famosissimo monte Baldo. Produce questo le foglie à modo di saetta, & il gambo tondo, & euidente; nella cima del qual produce le bacche rosse in un racemo di forma piramidale uinose & acute, simili all'altro sudetto primamente. Sono le radici di questo copiose, lunghe, & sottili, & sparse sotto terra per tutto intorno alla pianta, dalle quali nascono alcune picciolme granella bianche grosse come faue, come fanno propriamente i trasi, ma mordentissime, & acutissime quanto dir si possa. Vsanle alcuni per trastullo à cacciar uia dalle lor tauole i golosissimi parasiti, mettendone la poluere delle secche con i cibi piu dilicati. Imperoche mangiandone abbruscia, & punge così fissamente loro la lingua, il palato, & il gorgozzule, che non possono in modo ueruno piu mangiare un boccone, se prima non togliono l'ardore, gargarizzandosi con latte, o inghiottendo pian piano del botiro fresco. Ha l'Aro uirtù d'assottigliare, d'aprire, d'incidere, & di prouocare. La radice cotta, & incorporata con mele è rimedio sicurissimo per tutti i diffetti flemmatici del petto, percioche ne fa sfrecare le grosse, e uiscose superfluità, che ui si contengono, & però gioua ella mirabilmente à gl'asmatici, Dassi parimente cotta nell'acqua, ouero sotto la cenere calda con olio di mandorle contra la tosse. il che con-

ARO.

conferiſce parimente beendoſi il latte nel quale l'iſteſſa radice ſia ſtata cotta. Impiaſtraſi la medeſima prima leſſa nell'acqua ſopro le liuidezze, & infiammagioni del gorgozule, ma però incorporata con farina di faue, & con ſapa. Impiaſtraſi anchoro utilmente con olio all'enfiagioni dell'Hemorride. Il ſucchio della radice guariſce l'ulcere, che malageuolmente ſi conſolidano, & i polipi del naſo, & le foglie ſanano le cotture del fuoco. Mettonſi le medeſime freſche, & imbrattate con ſterco vaccino caldo ſopra le podagre. Il ſeme trito, oueramente il ſucchio delle bacche meſcolato con olio roſado conferiſce non poco al dolore delle orecchie. il ſeme trito & beuto con uino prouoca i meſtrui, & le ſecondine. Ma hauendone l'Aro riuocato à memoria un'altra pianta chiamata da chi Serpentina, & da chi Colubrina, la qual chiamano i Tedeſchi bono Henrico, non m'è parſo fuor di propoſito farne in queſto luogo mentione. Produce queſta le foglie non guari diſsimili dall'Aro. Fo piu gambi che vno, tutti pieni di foglie, nella cui ſommità eſcono i fiori in grappoletti di uerde colore, da i quali naſce il ſeme. Biancheggia queſta pianta tutta non altrimenti, che ſe vi fuſſe ſparſo ſopra ſottiliſsima farina, & al toccarla è coſi liſcia, & molle, come ſe fuſſe tutta unta d'olio, ò di graſſo.

ARO MINORE.

Il perche la chiamano anchora i Tedeschi Schmerbel. Ha la radice dura, grossa, & diuisa, in piu parti, gialla di colore, come quella della rombice. Nasce quasi per tutto nelle piazze, nelle strade, & ne i cortili delle ville. E' pianta di calda, & secca natura. Il succhio della radice vngendosene guarisce la rogna, & mondifica le macchie della pelle, & massimamente applicatoui con aceto. Sono anchora alcuni che la lodano non poco per i morsi de i serpenti uelenosi. Fanno delle radici di questo le nostre donne acque, & lisci per polirsi, & farsi bianca la faccia, di non poco ualore. Et imperò quella mistura, che si fa del succo spessito al sole simile alla cerusa, chiamata Gersa, fa mirabilmente lucida, & bianca la carne. Dell'Aro fece mentione Galeno all'VI. delle facultà de semplici, cosi dicendo. L'essenza dell'Aro è terrestre, ma calda. E' oltre à cio astersiua, ma non cosi forte, come la dragontea. Scalda l'Aro, & disecca nel primo ordine. Le sue radici sono utilissime: imperoche mangiate incidono mediocremente i grossi humori, di modo che elle son buone per tirargli dal petto: come che piu ualorosa sia in cio la dragontea. Et nel secondo delle facultà de gli alimenti: La radice dell'Aro (dicea) si mangia, come si mangiano le rape. Nasce in alcuni luoghi l'Aro molto acuto,

Aro scritto da Gal.

BONO ENRIÇO.

acuto, di modo che quasi è simile alla dragontea. Volendosi preparare, bisogna gettar via l'acqua della prima decottione, & metterlo subito in altra acqua calda. Ma in Cirene nasce al contrario del nostro: imperoche quivi non riporta seco acrimonia alcuna, & però non è convenevole nelle medicine, di modo che è egli più utile delle rape. onde se ne portano le radici in Italia, come quelle che si possono serbare lungo tempo senza rigerminare, ò infracidirsi. Le quali parole fanno fermissimo argomento, che dove le cose mancano delle proprie qualità loro, ingannano spesso i medici, che le adoperano. Et però non basta solamente conoscere le piante, & tutti gli altri semplici; ma è cosa molto necessaria conoscere, & sapere se quelle, che si hanno alle mani, habbiano le qualità istesse, che se le attribuiscono. imperoche mancando di quelle, alterano il proprio temperamento loro, & così poco, ò nulla conferiscono, ove elle bisognano. Chiamano i Greci l'Aro Ἄρον: i Latini Arum: gli Arabi Iarus, & Saraz: i Barbari, Aaron, Barba aaron, Dragontea minor, & Serpen- Nomi.
10 *taria minor: li Tedeschi, Clein netter wurtz: gli Spagnoli, Taro: i Francesi Vid dechien.*

Dell'Arisaro. Cap. CLVIII.

LO ARISARO è vna picciola herba la cui radice è grande, come vna oliua, molto piu acuta, che quella dell'Aro. Et però ferma impiastrata l'ulcere, che mangiano. Fannosi d'essa efficacissimi collirij contra le fistole. Impiastrata la radice à i membri genitali di tutti gli animali quadrupedi, gli corrompe.

Asaro, & sua historia.

NASCE l'Arisaro, per quanto scriue Plinio al XVI. capo del XXIIII. libro, in Egitto simile all'Aro, ma con foglie minori, minore di pianta, & parimente di radice, la quale è grossa come una grande oliua. Mostranne hoggi i semplicisti due spetie: & amendue mi furono prima note per mezo dell'eccellente medico, & mio co- 10

ARISARO.

me

VN'ALTRO ARISARO.

me figliuolo M. Gio. Odorico Melchiori Trentino: il quale del giardino di Padoua, oue all'hora egli studiaua, mi mandò l'uno & l'altro Arisaro, ricolto (come mi scrisse hauer inteso) in quel di Roma, doue nasce copiosissimo, non guari lungi dalla città. Queste medesime piante mi furono poscia anchora mandate dall'Eccellentissimo, & rarissimo semplicista M. Luca Ghini. Honne qui messo l'effigie d'amendue, non perche creda, che tanto l'una quanto l'altra sia il uero Arisaro (imperoche quello delle foglie lunghe non tengo io per uero;) ma accioche anchora altri possano di cio giudicare. Scrissene Galeno al VI. libro delle facultà de semplici, con queste poche parole. L'Arisaro è molto minore dell'aro: ha la radice grande come una oliua: ma è molto piu acuto dell'aro. Chiamano i Greci l'Arisaro, Ἀρίσαρον: i Latini Arisarum.

Arisaro scritto da Gal.

Nomi.

Del-

Dell'Asphodelo, ouero Hastula regia. Cap. CLIX.

LO ASPHODELO è planta quasi nota à ciascuno. Produce le frondi simili al porro maggiore: & il fusto liscio: nella cui sommità è il fiore, il qual chiamano antherico. Ha le radici lunghe, & ritonde, simili alle ghiande, al gusto acute. Le quali di sua natura scaldano, beuute prouocano l'orina, & i mestrui. Beuute con vino al peso d'una dramma, medicano à i dolori del costato, à i rotti, à gli spasimati, & alla tosse. Fanno vomitare mangiate ne i cibi alla quantità d'vno dado. Dannosi vtilmente al peso di tre dramme contra'l morso de serpenti: ma bisogna impiastrare anchora'l morso con i fiori, con le frondi, & con le radici cotte nel vino. Impiastransi 10 con queste medesime l'vlcere sordide, & quelle che mangiano. Applicansi similmēte alle infiam-

ASPHODELO.

magioni delle poppe, & de testicoli, à piccioli tumori, & à i foroncoli. Cotte con feccia di uino le radici, vagliono alle posteme, che nascono nelle parti carnose: & con polenta, alle nouelle infiammagioni. Cuocesi il succo delle radici con uino vecchio dolce, mirrha, & zaffarano, & fassene così efficacissimo medicamento per gli occhi. Distillasi il succo per se stesso tepido, ouero insieme con incenso, mele, mirrha, & vino nell'orecchie, che menano marcia. Distillato nell'orecchia della parte contraria mitiga il dolore de i denti. La cenere della radice unta fa rinascere i capelli cascati. L'olio cotto nelle radici scauate, conferisce alle bugance ulcerate, & alle cotture del fuoco: & distillato nell'orecchie gioua alla sordità. La radice spegne le uitiligini prima fregate al sole con una pezza di lino, & poscia impiastrataui suso. Il seme, & i fiori beuuti nel uino, resistono marauigliosamente à i veleni della scolopendra, & de gli scorpioni. Purgano questi medesimi il corpo.

L'ASPHODELO così chiamato da i Greci, è pianta sola di foglie, simili à quelle del porro, ma piu lunghe & piu strette, con il filo della schena così prominente & acuto, che quasi paiono le foglie triangolari. Produce il gambo alto un gombito, & qualche uolta maggiore, liscio & senza nodi, & i fiori nella cima spicati; quãtunque se ne truoui una spetie che fa i fiori gialli à modo di stella, da i quali nascono poi le bacche tonde, & verdi, grosse come piselli, nelle quali si chiude il seme triangolare, & nero. Fiorisce particolarmente come la scilla, & il uerbasco, cominciando dal fondo della spica. E dotata questa pianta, (come qui si uede nella sua imagine) di copiosissime radici nereggiãti di fuore, & di dentro uerdiccie, grosse come sono le dita della mano, ma sottili nell'origine, & grossette da basso, come nella peonia, con una certa coda sottile in fine. Sono queste piene di succhio, & al gusto amare, & acute. E' veramente Pianta l'Asphodelo dilettеuole alla vista, & massimamente considerandosi bene quando tutta intera si uede cauata di terra con le sue radici, le quali per la molta copia, & bellezza loro fanno un troppo bello spettacolo à chi con diligenza le rimira; auuenga che molte uolte eccedono il numero di cento; quantunque nel luogo disopra citato dica Plinio che spesso si ritroui l'asphodelo con ottanta bulbose radici. Il cui gambo (come scriue Plinio al XXIII. capo del XXI. libro) Theophrasto, & quasi tutti gli altri Greci chiamano antherico: & la radice, cioè i bulbi, asphodelo: ma i Latini chiamarono quello albuco, & l'asphodelo hastula regia. Scriue Theophrasto, che genera l'Amphodillo nello scapo, doue è dētro il seme, alcuni uermi: liquali fanno poscia l'ali, come quelli, che fanno la seta, & uolansene uia, quando per la maturità della pianta si gli rompe l'inuoglio. Mangiauansi anticamente (se Hesiodo ne riferisce il uero) le radici dell'Amphodillo ne i cibi cotte con sale, & olio, & similmente composte con fichi secchi. Lodolle Nicandro poeta molto nelle sue theriache contra à i morsi delle serpi, & punture de gli scorpioni. Impiastransi utilmente le radici dell'Asphodello cotte nell'aceto per guarire le uolatiche maligne, & parimente alla scabbia. le medesime bollite con hiosciamo & incorporate con pece liquida curano, & leuano il puzzore delle ditella. La radice fregata sopra al capo raso, fa rinascere i capelli ricci. Scriuono alcuni che la radice beuta fortifica gl'appetiti di venere la medesima beuta con uino gioua al trabocco del fiele, & parimente à gl'hidropici: cotta & applicata sana le posteme, che vengono dopo le orecchie: Beuto il uino della decottione delle radici caccia fuore le pietre delle reni, sanano pestandosi & facendosene unguento la rogna de buoi & de caualli, & fa rinascere presto i peli nelle cicatrici dell'ulcere. Fece dell'Amphodillo mentione Galeno al VI. delle facultà de semplici, parlandone in questo modo. E' la radice dell'Amphodillo utile, come è quella dell'aro, dell'arisaro, & della dragontea, per esser anchor'ella astersiua, & risolutiua. La cenere delle radici è piu calda, piu secca, piu sottile, & piu potente nel digerire. Il perche fa rinascere ualentemente i peli, che cascano. Et secondo che riferisce Aetio, il uino della decottione delle sue radici preso alla quantità d'un bicchiere, prouoca dopo al bagno subito i mestrui ritenuti: ma vuole essere il uino biãco, & parimente vecchio. Chiamano l'Amphodillo i Greci Ἀσφόδελος i Latini, Hastula regia: gl'Arabi, Cheunce, Bhunte, Biruach, Abg, & Axerasi Tedeschi, Gold vurtz, & Heidnisch: li Spagnoli, Gamones, Gomonites: i Francesi, Aphrodiles.

Amphodillo, & sua hist.

Amphodillo scritto da Galeno.

Nomi.

Del Bulbo, che si mangia. Cap. CLX.

IL BVLBO, che si mangia, è volgare, & noto à ciascuno. Mangiato ne i cibi è utile allo stomaco. Il rosso, che si porta d'Africa, muoue il corpo. L'amaro, che si rassembra alla scilla, fa digerire, & molto piu è conueneuole allo stomaco. Tutti i Bulbi sono acuti, scaldano, sono venerei, fanno aspra la lingua, & il gorgozzule: nutriscono assai, generano carne, son uentosi. Impiastransi à i membri rotti, & dislogati, & in su i dolori delle giunture: cauano i bronconi, & le spine. Applicati soli, ouero insieme con mele, giouano alle cancrene, & alle podagre. Giouano anchora impiastrati con mele, & con pepe pesto à gli hidropici, & à i morsi de cani: prohibiscono il sudore, & leuano i dolori dello stomaco. Mondificano la farfarella, & l'vlcere del capo, che menano, quando ui si empiastrano insieme con nitro brusciato. Spengono insieme con tuorli di uoua i liuidi, & i quosi: & con mele, ouero con aceto le lentigini. Medicano alle percosse dell'orecchie, & dell'vnghie delle dita, applicatiui suso insieme con polenta. Arrostiti sotto alla cenere calda, & similmente applicati insieme con la cenere delle mene, guariscono i fichi. Brusciati, & mescolati con alcionio, spengono le macole della pelle della feccia, & le negrezze delle cicatrici, & massime facendone untione al sole. Cotti nell'aceto, & mangiati sono conueneuoli à i rotti. Ma è da guardarsi dal troppo mangiarne, imperoche nuocono à i nerui.

Del Bulbo, che fa vomitare. Cap. CLXI.

IL BVLBO, il qual chiamano vomitorio, ha le frondi piu lente, & piu vencide, & molto piu lunghe, che quello che si mangia. La radice è simile à quella, ricoperta di nera spoglia. Questa mangiata, ouer beuutone la sua decottione, gioua à i difetti della vescica, & fa uomitare.

Bulbi, & loro essam.

CHE tanto i bulbi che si mangiano ne i cibi, quanto quelli che mangiati eccitano il uomito, fussero notissimi à gli antichi, si puo ageuolmente conoscere per non scriuerne Dioscoride, com'essi si fusser fatti. Il che dimostra, che tanto fussero amendue noti à ciascuno, che non fusse altrimenti bisogno di scriuerne l'historia. Ma cio non interuiene à noi: perciochè per essersene perso l'uso del mangiarli, ne sono di tal sorte incogniti, che ueruno fin hora ho potuto

10

BVLBO VOMITORIO.

ritro-

ritrouare, che veramente mi gli dimostri, se bene si ritruouano alcuni nuoui Esculapy & Apollini disgratiati, che ne dimostrano alcune sorte di bulbi da mangiaro ne i cibi, & da far uomitare, confidati solamente nella loro opinione. Ma io che non mi lascio ridurre à credere, ne persuader delle piante cosa veruna, se non con le ragioni in mano, uedendo manifestamente che costoro se ne vanno alla cieca, non mi posso in modo veruno accostare alla loro opinione, & massimamente uedẽdo che Dioscoride non scrisse di questi bulbi historia veruna. Ma non mancano però presontuosi, & maligni che mi riprendono d'ignorantia, dicendo che non mi sia poca vergogna à non conoscere anchora questi bulbi tanto volgari. La dottrina de i quali à chi piace di seguitare, saranno forse meglio à non leggere questi miei commentarij. Imperoche io gl'ho solamente fatti per i candidi, & sinceri lettori, & non per coloro che gli torceno il naso sopra. Vsaronli gli antichi cotidianamente ne i cibi, & massimamente in quelli, che mangiauano per fortificarsi al coito, come cosa conueneuole per tale cosa. del che fa fede Martiale, con questi due uersi.

Cùm sit anus coniunx, cùm sint tibi mortua membra,
Nil aliud bulbis quàm satur esse potes.

Errore di molti.

Ma non mancano chi credano, che le nostre Scalogne uolgari, oueramente le Cipolle fissili, le quali noi in Toscana chiamiamo Cipolle maligie, fussero i Bulbi de gli antichi. Ma si conosce l'errore di costoro per quel che scriue Theophrasto, il quale & delle scalogne, & delle cipolle fissili scrisse fra le spetie delle cipolle al IIII. capo del VII. libro dell'historia delle piante, & non tra le spetie de i bulbi, de quali scrisse particolarmente al XIII. capo del medesimo libro.

Bulbi scritti da Gal.

Scrisse de Bulbi Galeno al VI. libro delle facultà de semplici, con queste parole. Il Bulbo, che si mangia, è freddo, & grosso, & genera humori uiscosi. Imperoche malageuolmente si digerisce, genera uentosità, & prouoca al coito. Nondimeno per essere amaro, & costrettiuo, asterge, & insiememente conglutina, & disecca anchora certamente. perciòche è stato dimostrato, che l'amaritudine è in quelle cose, che hanno potestà d'astergere: & in quelle, che conglutinano, la stitticità: & dall'una, & dall'altra di queste si consequisce la siccità. Ma il Bulbo, che fa uomitare, è ueramente molto piu caldo del predetto. Et al II. libro delle facultà de gli alimenti: I Bulbi (diceua) sono nella medesima spetie de i predetti. Imperoche si mangia la radice loro gittando uia le foglie: come che alle uolte nella primauera si mangiano anchora i germini. Sono i Bulbi euidentemente austeri, & amari: & imperò eccitano alquanto auidità dell'appetito ne gli stomachi infermi. Ne manco son contrarij à coloro, a cui bisogni far sputare la marcia dal petto, & dal polmone, quantunque nella sustanza loro sieno grossi, & viscosi. perciòche l'amarezza loro è contraria alla grossezza, come cosa atta a incidere le cose grosse, & uiscose; come habbiamo detto ne i commenti de i medicamenti. Il perche lessi due uolte nutriscono assai, ma per fare sputare sono del tutto inutili, come priui di tutta l'amaritudine. In tal caso adunque, oue si uogliano mangiare per cibo, bisogna condirli con olio, garo, & aceto: imperoche così sono piu aggradeuoli al gusto, generano manco uentosità, & digerisconsi meglio.

Nomi.

Chiamano i Greci il Bulbo, che si mangia, Βολβὸς ἐδώδιμος: & il Vomitorio, Βολβὸς ἐμετικός. i Latini quello, che si mangia, Bulbus esculentus: & l'altro, Bulbus uomitorius, gli Arabi quello da mangiare, Basar alzir: & il uomitorio, zir.

Della Scilla. Cap. CLXII.

LA SCILLA è feruente, & acuta. L'arrostita diuenta piu utile in molte cose. Et perciò si circonda, & si ricuopre di pasta, ouero di creta, & metteſi nel forno, ouero sotto a carboni fino che sia arrostita sufficientemente la pasta, che si gli mette attorno. Toglieſi poſcia uia, & se ella si ritroua, che non sia ben cotta, & fatta tenera, & fiappa, si ricuopre di nuouo di pasta, ouero di luto, & ricuoceſi, perciòche quella, che non è così arrostita, non si puo dare senza graue pericolo de i membri interiori. Arrostiſceſi anchora meſſa nel forno in un naſo di terra ben coperto. Prendeſi della scilla, gittando uia gli scogli di fuori, le parti, che sono piu dentro, & cuoconſi tagliate in pezzetti mutãdogli, & rimutandogli l'acqua, fino che piu non gli si ritroui ne fortezza, ne amaritudine. Infilzanſi poſcia, di modo che non si tocchino l'una con l'altra, & seccanſi all'ombra per fare l'olio, il vino, & l'aceto ſcillitico. Vagliono gli scogli della scilla delle parti piu interiori, fritti nell'olio, & pesti con ragia cotta alle crepature de i piedi. Impiastraſi la scilla cotta nell'aceto in su i morsi delle uipere. Daſſi una parte dell'arrostita, con otto parti di sale pur al peso d'un cucchiaro, ouero di due da digiuno per fare andare del corpo. Metteſi nelle beuande, & nelle medicine odorate, & in quelle che si fanno per prouocar l'orina, per le hidropiſie, per li uomiti dello stomaco, & debolezze di quello. Gioua fattone lettouario con mele al peſo di tre oboli, à trabocco di fiele, a dolori di corpo, alla toſſe uecchia, a strettura di petto, & à uomiti. Cuoceſi con mele, & mangiaſi ne i cibi per tutte queste cose, & particolarmente per corroborare la digeſtione. ſolue per il corpo le materie uiſcoſe, & tenaci. Leſſa, & mangiata nel medeſimo modo, fa i medeſimi effetti: ma non è da dare a coloro, che hanno ulcerato alcun membro interiore. Vngonſi utilmente con l'arroſtita le bugance, i porri pendenti, & i calli. Il ſeme della ſcilla trito, & impaſtato con mele, & con fichi ſecchi, & mangiato mollifica il corpo. Appiccata la ſcilla ſopra à gli uſci delle caſe prohibiſce gli incantamenti.

SCILLA.

Del Pancratio cioè Scilla minore. Cap. CLXIII.

IL PANCRATIO, il quale chiamano alcuni Scilla, produce la radice simile al bulbo maggiore, di colore rosso, porporino: il cui sapore è feruente, & amaro. Le frondi sue son simili à quelle del giglio, ma piu lunghe. Hà questa la virtù medesima della scilla, & preparasi, & dassi al medesimo modo, & al medesimo peso per le infirmità, oue fa ella di bisogno, quantunque sia men forte della scilla. Impastasi il succo cauato dalla radice con farina d'orobo, & fansene trocisci; i quali commodissimamente si danno à gli hidropici, & à coloro, che patiscono nella milza.

Scilla, Pancratio, & loro essaminatione.

Io VERAMENTE ho sempre tenuto per lo passato, che le Scille, che sono in Italia in commune uso de medici, & in tutte le spetiarie, fussero le legittime, & le uere: & questo per piu ragioni, & conietture. Prima per ritrouar da Plinio al V. capo del XIX. libro, che non è radice bulbosa alcuna, che sia maggiore della Scilla. onde uedendosi alle uolte di quelle, che communemente s'usano, grosse poco meno della testa d'un huomo, non poteua se non credere, che elle fussero le uere. Oltre à cio ritrouando da Theophrasto al XII. capo del VII. libro dell'historia delle piante, che la Scilla produce prima il gambo, & i fiori, che le foglie (il che chiaramente si uede nelle nostre) restaua nella mia opinione. Piu oltre hauendo io alle uolte ueduto alcune Scillette poco ueramente maggiori d'un pero, mi persuadeua, che queste fussero il uero Pancratio, & le communi delle spetiarie le uere Scille: & tanto piu ritrouando da Dioscoride, che la radice del Pancratio è come un bulbo grosso, essendo però cosa chiara, che i bulbi sono radici piu presto d'infima grossezza, che di grande. Ma considerando poi piu altamente intorno all'historio di queste piante, & ritrouando che Dioscoride, & parimente Plinio scriuono, che l'Aloe, fa le foglie simili alla Scilla; & uedendo, che le nostre del commune uso fanno le lor simili al giglio, & non all'aloe, tra le quali è non picciola differenzo: & ritrouando anchora da Theophrasto, & da Plinio, che le Scille fioriscono tre volte all'anno (il che non si uede nelle communi) ho dubitato non senza ragione se le nostre sieno le uere, ò no, & se si ritrouino altre Scille con frondi simili all'aloe, fin tanto che pur ho inteso da alcuni medici Spagnuoli, che nelle maremme di Spagna nascono Scille il doppio maggiori delle nostre, con foglie simili all'aloe, ma non però del tutto cosi grosse, molto piu acute, amare, & valorose di quelle che s'vsano. Il che mi fa hor conchiudere, che le nostre sieno il uero Pancratio di Dioscoride, il quale produce le foglie di giglio, quantunque piu lunghe, imaginandomi, che non uoglia dir Dioscoride, che il Pancratio faccia la radice grande com'un bulbo de piu grossi, ma bulbosa, & grossa, pigliando egli in questo luogo questo nome bulbo in genere, & non in spetie. Et pero forse non fanno le nostre Scille gli effetti loro cosi valorosi, come farebbeno le uere, non hauendo quelle del Pancratio, come scriue Dioscoride, facultà cosi valorose. Io dico qui liberamente la mio opinione, anchora ch'io sappi che non mancaranno maligni, che la riprendino. Ma essendo mio instituto d'attaccarmi piu al testimonio chiarissimo di Dioscoride, & di Plinio, che alle sophisterie di questi sciamoniti, ho poco da curarmi del loro cicalare.

Preparatione della Scilla.

Vsano à i tempi nostri alcuni medici per l'infirmità frigide del ceruello, & de i nerui, di mettere la Scilla cruda, tagliata però in minuti pezzuoli con mele in un uaso di uetro tutta la state al sole, vsando poscia quel mele diligentemente colato per rimedio eccellentissimo al mal caduco. Ma in uero altrimenti faceua Galeno: percioche non metteua egli la Scilla insieme con mele, ma bene in un vaso doue prima fusse stato il mele per trarne il succo, che ne liquefaceua il Sole ne i giorni ardentissimi canicolari. Et però male intendono la cosa coloro, che uolendo cauar secondo Galeno il succo della Scilla, fanno (non accorgendosi del loro errore) il mele Scillino.

Facultà della Scilla.

E' la Scilla (secondo il dir di Galeno all'VIII. delle facultà de semplici) valentemente incisiua, ma non però cosi ualentemente calida: imperoche non passa nel caldo, che ella possiede, il secondo grado.

Nomi.

Chiamano i Greci la Scilla, Σκιλλα: i Latini, Scilla: gli Arabi, Haspel, Hansel, Aschil: & Alaschil: li Tedeschi, Meerzuibel: li Spagnoli, Cebolha albarrana: i Francesi, Stipoulle, Charpentaire, & Oignon marin.

Del Capparo. Cap. CLXIIII.

IL CAPPARO è una pianta spinosa, strata per terra in ritonda figura. Sono le sue spine ritorte à modo d'hamo, come quelle dei roui. Produce le frondi tonde simili à quelle de i pomi cotogni. Il suo frutto è simile alle oliue, il quale aprendosi produce un fiore bianco, dopo alquale ni rimane un certo che, come una ghianda lunga, il quale dimostra nell'aprirsi le granella, simili à quelle del melagrano, picciole, & rosse. Ha molte, grandi, & legnose radici. Nasce in sottil terra in luoghi aspri, nell'isole, & nelle ruine de gli edificij. Condiscesi il suo frutto, e'l fusto nel sale per uso de i cibi. Conturba il corpo, è inimico allo stomaco, fa sete: benche cotto è piu conueniente allo stomaco, che mangiato crudo. Beuuto il frutto di quaranta giorni continui al peso di due dramme, sminnisce la milza, & fa orinare i trombi del sangue. Gioua beuuto medesimamente à i dolori delle sciatiche, à i paralitici, à i rotti, & à gli spasimati: prouoca i mestrui, & purga la flemma della testa. Gioua la decottione del seme lauandosene la bocca, a i dolori de denti. La corteccia della radice secca uale à tutte le cose predette: mondifica tutte l'ulcere uecchie, & sordide, et quelle che sono fatte callose. Impastata con farina d'orzo, & fattone impiastro, gioua à coloro, che patiscono nella miza. Gioua masticata à dolori de denti. Trita, & unta con aceto spegne le uitiligini bianche. Le frondi, & le radici peste, risoluono le durezze, & le scrofole. Il succo, che si spreme dalle radici, distillato nell'orecchie, u'ammmazza dentro i uermi. Il capparo, che nasce nella Marmarica Libia, è grandemente uentoso: & quello che nasce in Puglia, fa uomitare. quello, che si porta dal Mar rosso, & di Libia, è acutissimo: la onde ulcera la bocca, & rode le gengiue per fino all'ossa. Il perche si danna nell'uso de i cibi.

Cappari, & loro historia.

SONO i Cappari notissime piante in Italia, & similmente notissimi sono i suoi frutti; li quali usiamo ne i cibi serbati nella salamuoia, ma molto piu dilicati sono serbati nell'aceto fortissimo, come sanno ben fare alcuni in Toscana. Portansi gli eccellenti à Vinegia d'Alessandria, come che dica Plinio all'VIII. cap. del XIX. libro, che i piu lo-

CAPPARO.

dati son quelli di Caria, & di Phrigia. Portansene assai di Puglia, ma non sono così aggradevoli al gusto, ne così belli all'occhio, come sono gli Alessandrini. ne fanno però uomitare à i tempi nostri, come scrive Dioscoride; se già non hauessero cotal uirtù mangiandosi così uerdi, auanti che si salino. Nascono i cappari abondantemente anchora à Roma per le ruine de suoi antichi, & superbi edificij, & massime attorno al tempio della Pace: & parimente nella città uostra di Siena, i quali non sono men buoni de Pugliesi. Theophrasto scrive al V. cap. del VI. libro, che non nascono i cappari in luoghi coltiuati. Al che ripugna il seminare, che se ne fa in piu luoghi à i tempi nostri, & che se ne faceua al tempo di Plinio. il quale al luogo predetto gli insegnò à seminare, così dicendo. Seminandosi i cappari bisogna metterli in luogo secco in una aia, che sia ben cauata, & circondata di fossi per ogni intorno, & che le ripe sieno ben per tutto cerchiate di sassi: altrimenti si spargono, & si dilatano per tutti i campi circonuicini, & fanno diuentare la terra sterile. Fioriscono la state, & stanno uerdi fino all'occaso delle Vergilie. Godonsi de i luoghi arenosi, à i quali so-

Cappari come si seminino.

10

no

no familiariſſimi. Nella corteccia delle radici de Cappari (ſecondo che al VII. *delle facultà de ſemplici commemorò Galeno) ſi ueggono tre manifeſte qualità, cioè amara piu apparente dell'altre, la ſeconda acuta, & acerba la terza. Il perche è manifeſto, che ui ſi ritrouino diuerſe qualità contrarie: imperoche è per l'amaritudine, aſterſiua, apritiua, & inciſiua: per l'acuità, calefattiua, inciſiua, & digeſtiua: & per l'acerbità, contrattiua, induratiua, & coſtrettiua. Et imperò ſe medicamento alcuno puo giouare alle durezze della milza, queſto è il piu ualente coſi applicato di fuori compoſto con altri idonei medicamenti, come preſo per bocca tanto cotto nell'aceto, ouero nell'oximele, quanto tolto ſecco in poluere, meſchiato con i medeſimi già detti liquori. percioche eſſendo apertamente manifeſto, che purga egli i groſſi, & viſcoſi humori tolto in queſto modo, & quelli non ſolamente per orina, ma per il corpo: conduce anchor ſpeſſo i ſanguinolenti. dal che ſono ſtate curate le durezze della milza, ſimilmente le ſciatiche. Prouoca dopo queſto la corteccia della radice de Cappari i meſtrui, & maſticata tira la flemma della teſta, & conferiſce à i rotti, & à gli ſpaſimati. Sana applicata à modo di empiaſtro, le vlcere maligne: percioche le facultà ſue ſono di mondificare, & non poco diſeccare. Gioua per le predette ſue qualità à i dolori de i denti ò cotta nell'aceto, ouero nel vino, & parimente maſticata. E' coſa chiara per le precedenti ragioni, che ella ſia inciſiua, aſterſiua, digeſtiua, & contrattiua: & però incorporata con aceto leua via le vitiligini, ſana le ſcrofole, & l'altre durezze, quando però s'accompagna con altri conuenevoli medicamenti. Corriſponde proportionalmente il frutto dei Cappari in ogni ſua facultà alla ſcorza delle radici, come che in ogni ſua operatione ſi ritroui egli piu debile. Il che interuiene ſimilmente à i fuſti, & alle frondi. Onde mi ricordo hauere alle volte riſolto con le frondi alcune durezze ſimili alle ſcrofole. ma biſogna meſcolarle con coſe, che poſſano ribattere la vehementia delle forze loro. Et però non è marauiglia, che con l'amaritudine, che poſſeggono, poſſano ammazzare i uermini dell'orecchie. Oltre à cio è da ſapere; che i Cappari, che naſcono nelle calidiſſime regioni, come ſono quelli di Arabia, ſono molto piu acuti de i noſtri; & però hanno maggior facultà di ſcaldare. Et al ſecondo delle facultà de gli alimenti diceua pur egli: Naſcono i Cappari copioſamente in Cipro, & ſon compoſti di ſottiliſſime parti: & imperò mangiati ne i cibi nutriſcono poco, come fanno tutte l'altre coſe ſottili. I frutti de i cappari ſono veramente piu in vſo come medicina: che come cibo. Portanſi à noi conditi nel ſale: imperoche ſerbandoſi coſi ſoli ſi putrefanno. E' adunque coſa chiara, che i uerdi, auanti che ſi ſalino: ſono piu nutritiui: imperoche perdono per il ſale aſſai del nutrimento loro, onde ſe non ſi gli caua il ſale, non nutriſcono: ma ſoluono il corpo. Lauati, & tenuti in mollo, fino che laſciano ogni ſapore di ſale, eſſendo di pochiſſimo nutrimento ſi fanno à i corpi cibo, & medicina: percioche per far tornare l'appetito perduto, & per radere, & cacciar fuori la flemma, che s'attacca allo ſtomaco, ſono molto conuenevoli, & coſi per aprire le oppilationi del fegato, & della milza. ma debbonſi ſempre mangiare auanti à tutti gli altri cibi, acconci a modo d'inſalata con olio, & con aceto: ouero con aceto melato. Mangiano alcuni i germini de cappari, come quelli del terebintho: & ſerbanli mentre che ſon uerdi, ò nella ſalamuoia fatta d'aceto, ò nell'aceto puro. Chiamano il Capparo i Greci, Κάππαρις: i Latini, Capparis: gli Arabi, Cappar, & Kappar: i Tedeſchi, Kappren: gli Spagnoli, Alkaparras: i Franceſi, Capprez.*

Cappari ſcritti da Gal. — *Nomi.*

Del Lepidio. Cap. CLXV.

CHIAMANO alcuni il Lepidio, gingidio. è herbetta volgarmente nota. ſerbaſi con latte nella ſalamuoia. Le frondi ſono acute, & vlceratiue. il perche applicate inſieme con radice d'enola per un quarto d'hora, è rimedio preſentaneo alle ſciatiche. Gioua ſimilmente nel medeſimo modo à coloro, che patiſcono nella milza: cura la ſcabbia. Stimaſi, che tenendoſi appiccata al collo la ſua radice, leui uia il dolore de i denti.

ESSENDO diſopra alla fine del primo libro al capitolo dell'Iberide ſtato detto qualmente ſieno il Lepidio, & l'Iberide vna coſu medeſima, non uccade qui replicarne l'hiſtoria: percioche quiui ſi puo ciaſcuno ſodisfare. Ma da queſto è veramente differente il Lepidio, che commemora Plinio all' VIII. *cap. del* XIX. *libro: imperoche dice egli eſſer pianta alta un gombito, con frondi di lauro, & non di naſturtio. I cui lineamenti (come dicemmo di ſopra al capitolo dell'Iberide) dimoſtrano che'l Lepidio di Plinio ſia una medeſima coſa con quella ſeconda ſpetie d'Iberide, che ſcriue Paolo nel* III. *libro cap.* LXXVII. *per la cura delle ſciatiche, produrre le frondi di lauro. La quale veramente (come dicemmo nel luogo già detto) non è altro, che queſta herba fatta hoggi uolgare in Italia, chiamata da alcuni per l'acutiſſimo ſuo ſapore Piperitis. Oltre a queſto non mi poſſo ſe non grandemente marauigliare, che s'habbiano creduto il Ruellio, Hermolao, & il Manardo, che'l Lepidio ſia quella volgare, & nota pianta a tutta Italia che uolgarmente ſi chiama Raphano. percioche per produrre ella grandiſsime frondi, maggiori di quelle del verbaſco, & poco minori di quelle dell'enola, non ſi puo in modo alcuno raſſembrare il Raphano al Lepidio di Dioſcoride; il quale ſcriue eſſer picciola herbetta: ne manco a quello, che ſcriue Plinio, deſcriuendo egli il ſua alto un gombito, & con frondi di lauro, ſe già coſtoro, huomini de i noſtri tempi dottiſsimi, non intendeſſero per il lor raphano, il lepidio di Plinio. Chiamano i Greci il Lepidio, Λεπίδιον: i Latini, Lepidium: gli Arabi, Seitaragi, Hauſab, Aſceitaragi, & Sitharegi: i Tedeſchi, Gauchbluom, & Vuilder kreſz: li Franceſi, Paſſeragie, & Naſitort ſauuage.*

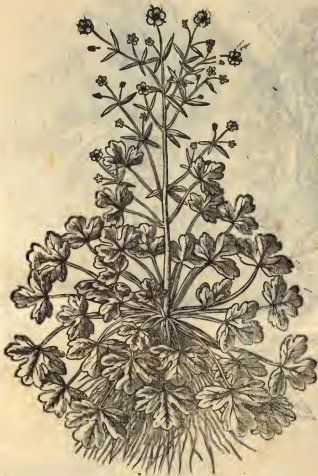
Lepidio, & ſua eſſam. — Lepidio di Plinio. — Errore del Ruellio, del Manardo, d'Hermolao. — Nomi.

LEPIDIO DI DIOSCORIDE.

LEPIDIO DI PAOLO, ET DI PLINIO.

Del Ranuncolo, ouero Batrachio. Cap. CLXVII.

LE SPETIE del Ranuncolo ſon piu: come che habbiano tutte una medeſima uirtù, acuta cioè, & ualoroſamente vlceratiua. Ha quello della prima ſpetie le frondi di coriandro, ma però piu larghe, bianchiccie, & graſſe: produce il fior giallo, & qualche uolta porporeo: il fuſto è ſottile, alto un gombito: produce la radice biancha, picciola, & amara, con molte radicette capillari, ma con piu ſottili radici per intorno, come l'elleboro. naſce in luoghi humidi, & appreſſo all'acque. Quello della ſeconda ſpetie è piu lanuginoſo, ha il fuſto piu lungo, & le frondi piu in-10 tagliate. naſce abondantemente in Sardigna, acutiſſimo al guſto, doue lo chiamano apio ſaluatico. Il terzo è picciolino, di ſpiaceuole odore, & produce il fior giallo. Il quarto è ſimile à queſto,

RANVNCOLO I.

ma fa il fior bianco simile al latte. Le frondi, i fiori, & i fusti di tutti questi, quando son uerdi, & teneri vlcerano, & brusciano con dolore. & imperò impiastrati fanno cadere l'unghie corrotte, guariscono la rogna, spengono le margini, cauano le formiche che si rassembrano à i thimi, & sanano la pelagione. La decottion loro applicata tepida, gioua alle bugance. La radice secca, & trita messa nel naso fa starnutare: & tenuta tra i denti ne leua il dolore, ma gli fa rompere.

Ranuncolo, & sua essam.

CHIAMASI (quantunque male) il Ranuncolo, ouero Batrachio scrittone qui da Dioscoride, quasi per tutta Italia, come ben dicemmo di sopra al capitolo del Coronopo, Pie cornino, ouero Pie di gallo. E' herba ueramente

10

RANVNCOLO II.

mente nota à ciascuno, & ritrouansene in Italia piu spetie. Et quantunque Dioscoride non scriuesse di piu che di quattro; io nondimeno posso affermare hauerne veduto & la quinta, & la sesta spetie. Tra le quali ue n'è una (quantunque se la taccia Dioscoride) non punto dissimile da quella prima, che produce la radice simile à vna grossa castagna, bianca, & ulceratiua: la quale ho spesso usata io il uerno per far vescicare, quando non ho potuto hauer l'herba. Il che ho parimente ueduto fare ad altri. Oltre à cio quello, che nasce in Sardigna, piu lanuginoso, è (come dice Plinio) piu cespuglioso, acutissimo al gusto, non per altro chiamauano alcuni Apium risus, se non perche scriuono alcuni,

Apio riso, ouero di Sardigna.

che

RANVNCOLO III.

che se muoiono ridendo, come per allegrezza, coloro, che lo mangiano. Ma in vero (per quanto io me ne creda) la cosa sta altrimenti. Imperoche scriue Pausania, che mangiandosi questa herba fa ritirare i nerui, di modo che fa slungare la bocca, di sorte che nel morire par propriamente, che ridano coloro, che se lo mangiano. Onde diceua Salustio: Nasce in Sardigna una certa herba, la quale si chiama Sardonia, simile all'apio saluatico: la quale ammazzando gli huomini, talmente loro storce la bocca, & le parti circostanti, che pare ueramente, che ridano nel morire. 10 *Il che disse similmente Dioscoride nel sesto libro scriuendo de ueleni, oue particolarmente tratta de gli accidenti, che*

fa

RANVNCOLO IIII.

fa l'herba Sardonia, quando ella si mangia. Ma volendosi sapere in quanto errore sieno coloro, che tengono il Ranuncolo per il Pie coruino, ouero Pie di cornacchia, leggasi il commento nostro fatto di sopra al capitolo del Coronopo, & ritrouerassene quiui quanto fa il bisogno. Scrisse del Ranuncolo Galeno nel VI. libro delle facultà de semplici, con queste parole. Il Ranuncolo è di quattro sorti. Ma tutte sono nelle facultà loro acute, di modo che ulcerano la carne con dolore. Per questa adunque ragione, vsandosi con discretione, guariscono la rogna, & la scabbia: stirpano le unghie guaste, leuano i segni delle cicatrici, & cauano uia i porri pendenti chiamati acrochordoni, & le formiche.

Errore d'alcuni.

Ranúcolo scritto da Gal.

10

RANVNCOLO V.

miche. Giouano ſimilmente alla pelagione, laſciandouiſi ſopra poco tempo: imperoche laſciandouiſi ſopra troppo, non ſolamente ſcorticano la pelle, ma abbruſciando la carne ui generano l'eſcara. Tutte queſte coſe fanno i fuſti, & le foglie, quando s'impiaſtrano uerdi. La radice ſecca fa ſtarnutare, come fanno l'altre coſe, che diſeccano ualoroſamente. Gioua anchora à i dolori de i denti, di modo che li rompe per eſser ualoroſamente diſeccatiua. Et per dirlo in una uolta ſola, ſono tanto la radice, quanto tutta l'herba, eccesſiuamente calide, & ſecche. Chiamano i Greci il Ranuncolo, 10
Nomi. *Βατράχιον: i Latini Ranunculus: i Tedeſchi, Hanen fuoſz: li Spagnoli, Hierua belida: i Franceſi, Bacinis.*

Del-

RANVNCOLO VI.

Dell'Amone. Cap. CLXVII.

L'ANEMONE è di due ſpetie, l'uno delle quali naſce in luoghi ſaluatichi, l altro in luoghi coltiuati. Il quale è di varie ſpetie: imperoche l'uno produce il fior roſſo: l'altro bianco, come il latte, oueramente porporeo. Le frondi di queſti ſon ſimili al coriandro, ma intagliate piu minutamente oue s'inchinano à terra. I fuſti ſono lanuginoſi, & ſottili: ſopra cui ſono i fiori ſimili à quelli del papauero, in mezo à i quali ſono le teſte nere, ouer cerulee. Hanno la radice grande, come vna oliua, ò poco maggiore, cinta come da certi nodi. Il ſaluatico è in tutte le ſue
10 parti maggiore. Ha le frondi piu larghe, & piu dure: & il capo piu lungo. Il fiore è roſſo: & le radici ſon molte, & capillari. Enne di quello, che ha le frondi nere, il quale è maggiormente acu-

III to.

ANEMONE I.

to. Sono amendue acuti:& per questa cagione il succo tirato per il naso purga la testa. La radice masticata tira la flemma. cotta in uino passo,& applicata in forma di linimento, medica le infiammagioni, le debolezze,& le cicatrici de gli occhi, & mondifica l'ulcere sordide. I fusti, & le frondi cotte con ptisana, & mangiate ne cibi, fanno abondare il latte: applicate con lana à i luoghi naturali delle donne, prouocano i mestrui:impiastrate guariscono la scabbia. Sono alcuni, che ingannandosi,si pensano,che l'argemone si chiami eupatorio:perche per la similitudine del colore,che hanno amendue questi ne' fiori,non fanno separare l'argemone,& quella spetie di papauero,la qual chiamano rheda(del quale diremo nelle spetie de papaueri)dal saluatico anemone. Ma i fiori dell'argemone,& del papauero chiamano rheda, hanno il colore men tinto; & amendue fioriscono piu tardi. Oltre à cio l'argemone ha il succo giallo,molto al gusto acuto: & il 10

pa-

papauero detto rheda, quantunque l'habbia anchor egli acuto; l'ha nondimeno bianco, come latte. Appresso l'argemone, & il rheda hanno le teste simili al papauero saluatico: ma nell'anemone è piu grosso nella cima, & nel rheda piu sottile. L'anemone per lo contrario non fa succo alcuno, ne ha il uasetto simile à quel del papauero, ma ha una certa cima simile allo sparago. Nascono quelli per il piu ne i campi.

Anemone, & sua essam.

CINQVE sono le spetie de gl'Anemoni, che da me sono state osseruate. La prima fa le foglie simili à quelle del coriandro, ma piu intagliate per intorno, con gambi sottili, pelosi, & strisciati, ne' quali sono da luogo, à luogo le foglie piu picciole, & piu sottili, & con fiori rossi, come quasi di papauero saluatico, & con vn capitello nero nel mezo, stipato di neri capelli, come si veggono nel predetto papauero. Produce la radice come vna oliua ritondetta, 10 *con alcune fibre per intorno, & al gusto acuta. Quello della seconda spetie fa le foglie maggiori, & molto piu minuta-*

ANEMONE II.

ANEMONE III.

mente intagliate, quasi come sono quelle dell'Aconito Cinottono, & i gambi simili al sudetto, ma alquante piu grossi, diritti, & uacui di dentro. ne i quali sono i fiori porporei chiari, & con un capitello in mezo à una zazzara di capelli, come propriamente il primo sudetto. La sua radice è corta simile à un raponzolo con molte fibre, & al gusto parimente acuta. Il terzo ha le foglie come il Ranoncolo della prima spetie, & i gamboncelli sottili lunghi un palmo, & mezo, & tondi. nelle cui sommità escono i fiori bianchi con cinque foglie attorno, ma grandi come rose saluatiche, i quali nell'aprirsi par che alquante porporeggino, & massimamente di sotto presse al picciuolo. La radice ha egli sottile & fibrata: & nasce in Boemia ne i colli. Il quarto poi & il quinte de i quali sono qui al suo luogo le figure, hanno amendue le foglie minutamente intagliate, & con fiori nell'uno porporei, & nell'altro di color d'oro. Fioriscono tutte le spetie, la Primauera nel mese di Maggio. Ma non manca chi creda, che'l papauero saluatico scritto da Dioscoride, & l'Anemone fieno una cesa medesima: e se pure non una cosa medesima, almeno piante d'una medesima spetie. Il che non mi pare, che sia ueramente l'intento di Dioscoride, imperoche se hauesse egli inteso, che l'Anemone, & il papauero

10

saluatico

ANEMONE IIII.

saluatico fussero state piante d'una medesima spetie, non haurebbe diuiso egli le spetie dalle spetie: ne per due diuersi capitoli così l'un dall'altro lontani l'haurebbe egli scritto: ne come si uede nella fine del capitolo, haurebbe differentiato l'Anemone dal papauero saluatico; dicendo, che l'Anemone non sparge nel romperlo liquore alcuno, come fa il papauero, che gitta fuor il latte; & che'l capitello, che ha l'Anemone in mezo al fiore, non si rassembra punto à quel del papauero, ma alla cima d'uno sparago: Quantunque il Brasauola uoglia, che l'Anemone di Dioscoride sia quel papauero saluatico, che produce i fiori piu rossi, non s'accorgendo che rompendosi questo gocciolano subito i suoi fusti di latte. Et che piu oltre, ha questo la radice lunga, & non tonda à modo d'oliua, & il suo capitello, come tutti gli altri papaueri, & non punto simile alle cime de gli sparagi. Il Fuchsio nel suo picciolo herbario compilato dopo al maggiore, dipinge per l'Anemone porporeo, quella pianta, che molti chiamano PVLSATILLA, *molto ueramente diuersa dall'Anemone, per non si gli rassembrare ella in parte alcuna. Imperoche questa nasce nell'uscir di terra con frondi del tutto hirsute, minutamente intagliate, & così ualorosamente acute, che non altrimenti uescicano la*

Errore del Brasauola.

Errore del Fuchsio.

Pulsatilla, & sua historia.

50

ANEMONE V.

pelle, che si facciano quelle della flammola, & del ranoncolo. Il fiore, il quale tien forma di stella, esce da terra la primauera auanti alle frondi, tutto per intorno parimente hirsuto, di colore di scurissima porpora: nel cui ombilico sono alcuni fioretti gialli simili à quelli, che nascono nelle rose: in mezo a i quali si uede un picciol fiocchetto, come di porporea seta. Sotto al fiore intorno al fusto è similmente un fiocco, come di bigia, & sottilissima piuma. Resta dopo al disfiorire nella sommità del fusto un fiocco tondo, & canuto di sottilissimi capelli, della grossezza d'una noce. Produce la radice per il piu lunga due palmi, sfessa per lungo, quasi del tutto simile nella forma, & nel sapore à quella della Carlina. Questa laudano alcuni marauigliosamente contra la peste, & contra i ueleni mortiferi. Il Ruellio afferma, che nasce l'Anemone in Francia copiosamente, & che egli è quella pianta, che chiamano gli herbarij Herba uenti. Il che non corrisponde à quello, che ritruouo io da Simon Genouese: il quale espressamente dice, che l'Herba uenti maggiore è la vetriuola, ouer parietaria, & la minore la consolida minore. Scrisse dell'Anemone Galeno al VI. delle facultà de semplici, così dicendo. Hanno tutte le spetie dell'Anemone facultà di cauare, di tirare, & di aprire le bocche

Errore del Ruellio.

Anemone scritto da Gal.

10

PVLSATILLA.

bocche delle uene. Et però tira la sua radice masticata ualorosamente la flemma dalla testa: & parimente fa il succo, quando si tira su per il naso. Assottiglia questo le cicatrici de gli occhi. Oltre à cio gli Anemoni purgano l'ulcere sordide, & la scabbia. Prouocano applicati i mestrui, & il latte anchora. Chiamano i Greci l'Anemoae, Ἀνεμώνη: i Latini, Anemone: gli Arabi, Jachaik alnahamen, Sakaik anheamen. Nomi.

Dell'Argemone. Cap. CLXVIII.

L'Argemone è del tutto simile al papauero saluatico. Ha le frondi intagliate, come l'anemone: il fiore rosso: & la testa nella parte piu alta del gambo, piu lunga di quella del papauero, che si chiama rheda. & piu larga nella cima. Fa la radice ritonda, & il succo di colore di zaffarano, & acuto. Leua i fiocchi, & le nuuolette de gli occhi. Le frondi impiastrate mitigano l'infiammagioni.

10 *Ritrovansi alcuni testi di Dioscoride, che hanno dell'Argemone due diversi capitoli: & alcuni altri, che solo hanno il qui di sopra approuato da noi. Imperoche ueramente crediamo (come è anchora opinione di* Argemone, & sua essam.

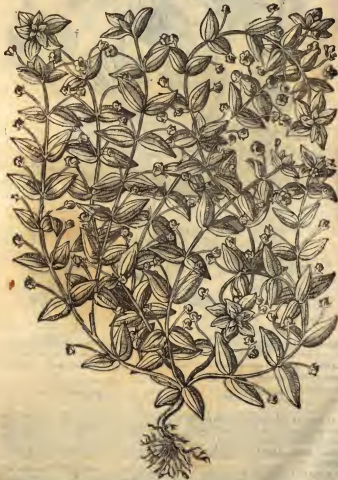
molti dotti che ui sia il secondo stato aggiunto, & per non ritrouarsi egli in alcuni Dioscoridi, & per non hauerne fatto Galeno, ne Paolo ne uolumi loro alcuna mentione. La onde acciocbe sia sodisfatto à ciascuno, hauendo io smembrato quel capitolo fuor del testo, lo rimetto qui, così esponendolo. L'altra Argemone è di frondi simile al papauero saluatico. Ha virtù, trita & impiastrata fresca, di sanare i tagli, & di mitigare l'infiammagioni de gli occhi. Beuesi vtilmente alla disenteria con acqua, consolida le ferite, & è utile all'infiammagioni, Gioua impiastrata allo spasmo: & beesi per rimedio presentaneo con uino à i morsi de uelenosi animali. Plinio all' v i i i. cap. del XXV. libro, dice esserne di tre spetie, & che quella piu si commenda, la cui radice ha odore d'incenso. Nasce l'Argemone in Toscana alla campagna per tutto. Et però non è stata poca l'ignoranza de i medici, & de gli spetiali passati, l'hauer sempre vsato per l'Argemone l'Eupatorio, il quale chiamano pur anchora Agrimonia. Del che piu à lungo (concedendocelo Iddio) diremo qui di sotto nel quarto libro al suo capitolo proprio. Scrisse breuissimamente Galeno dell'Argemone al sesto delle facultà de i semplici, non dicendone altro, se non che l'Argemone è astersiua, & digestiua. Chiamano i Greci l'Argemone, Ἀργεμώνη: i Latini, Argemone.

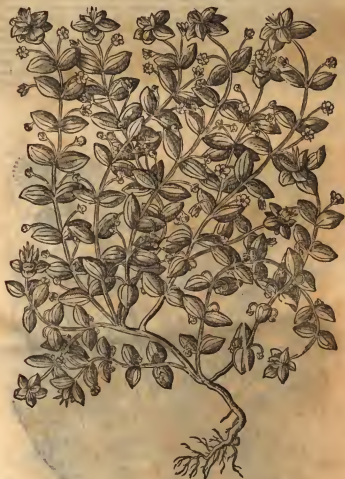
Capitolo adulterino in Dioscoride.

Error de nostri vecchi.

Argemone scritta da Gal.

Nomi.

10

ANAGALIDE MASCHIO.

ANACALIDE FEMINA.

Dell'Anagallide. Cap. CLXIX.

LA ANAGALLIDE è di due ſpetie, ma differenti però ſolamente nel fiore. imperoche la femina il produce celeſte: & il maſchio, roſſo. Sono amendue picciole piante, che giacciono per terra. Le frondi loro ſon picciole, & alquanto ritonde, di figura ſimile all'helſine, & procedono da un gambo quadrangolare. Il ſeme è ritondo. Hanno amendue virtù di mitigare: ſpengono le infiammagioni, cauano i bronconi, & le ſpine fuor de membri, & fermano l'ulcere che mangiano. Il ſucco loro gargarizato purga la teſta dalla flemma: & tirato ſu per la narice della parte contraria, leua il dolore de denti. Meſſo ne gli occhi con mele Attico, ne leua uia i fiocchi, & gioua alle debolezze della uiſta. Beuuto con vino, gioua contra al morſo delle vipere, & con-
10 tra à i difetti del fegato, & delle reni. Dicono alcuni, che quella, che fa il fiore celeſte, ritorna dentro il budello, che eſcie dal ſedere: & che l'altra impiaſtrata lo fa uenir fuori.

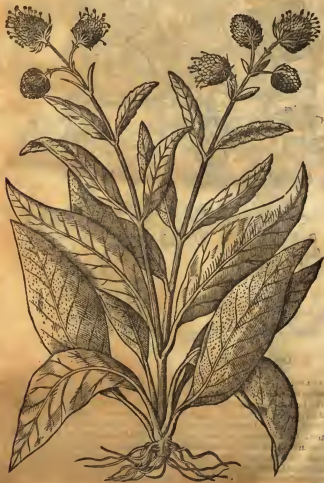
Anagallide, & sue essam.

L'ANAGALLIDE tanto maschio, quanto femina, la quale communemente si chiama Morsus galline è notissima à ciascuno, quantunque di gran lunga s'ingannino coloro, che si pensano, che sia l'Anagallide quella, che chiamiamo noi in Toscana Centone, & in Lombardia Panarina, che produce il fior bianco. imperoche la uera Anagallide produce il fiore ò celestino, ò rosso: & il fusto quadrangolare, & non ritondo, come fa il Centone. Scrisse dell'Anagallide al VI. delle facultà de semplici Galeno, così dicendo. L'una & l'altra Anagallide, cioè tanto quella, che fa il fior celestino, quanto quella, che lo fa rosso, è molto astersiua: & oltre à cio possede alquanto di calore, & di virtù attrattiua, di modo che puo tirare à se le cose, che si ficcano, & rimangono nelle membra di tutto il corpo. Et per la medesima ragione purga la testa il succo loro tirato su per il naso. In somma le Anagallidi hanno virtù di diseccare senza mordacità alcuna: & però consolidano le ferite fresche, & giouano alle putride. questo tutto dell'Anagallide disse Galeno. Ma hauendomi il Morsus gallinæ, così chiamato da gli spetiali, ridotto hora à memoria il MORSVS diaboli, & sapend'io di douer sodisfare à molti descriuendone l'historia, & le facultà, dico

Anagallide scrita da Gal.

Morsus Diaboli.

10

MORSVS DIABOLI.

però,

però, che il Morſus diaboli è vna pianta, che naſce in luoghi inculti, nelle ſelue, & tra gli ſpini, con frondi appreſſo à terra ſimili à quelle di quella piantagine, che ſi chiama Lanciuola: ma ſon liſcie, & polite con un ſolo neruetto per mezo. Quelle poi, che naſcono all'intorno de i ſuſti, i quali creſcono alti due gombiti, ſono piu ſtrette, & piu breui, & alquanto intagliate. Produce i fiori la ſtate ſimili à quelli della Scabioſa. Fa molte radici, che di colore quaſi tendono al nero, tutte corroſe, & ſpuntate: onde traſſe ella il nome di Morſus diaboli. Percioche alcuni ſciocchi de noſtri anteceſſori ſcriſſero, che hauendo il Diauolo inuidia grande delle virtù di queſta herba, ua mangiando, & rodendo le ſue radici. Sana, ſecondo che ſi dice, peſta coſi cruda, & applicata in forma d'impiaſtro i carboni & le anthraci, ouero beuendoſi il uino della ſua decottione. il quale tengono alcuni per ſicuro rimedio da preſeruarſi nella peſtilenza, & per li dolori della madrice. Al guſto è ella molto amara: & però ſi puo ſicuramente affermare, che ſia nelle qualità ſue calida, & ſecca. Il perche ſi dà la radice trita in poluere per amazzare i vermini, & impiaſtraſi ſu le percoſſe per riſoluere i liuidi, & il ſangue ſtrauenato. Chiamano i Greci l'Anagallide, Ἀναγαλλίς: i Latini, Anagallis: li Tedeſchi, Gauch heyl: li Spagnoli, Murugem: li Franceſi, Morgelline, & Mouron,

Opinione plebea.

Nomi.

HEDERA ARBOREA.

Del-

HEDERA HELIX.

Dell'Hedera. . Cap. CLXX.

HA L'HEDERA nelle sue spetie molte differenze, le quali spetie generalissime per il piu sono solamente tre: percioche una è bianca, l'altra nera, & la terza chiamano helix. La bianca produce il fior bianco: la nera, la quale il vulgo chiama Dionisia, nero, ò simile al zaffarano: & la chiamata helix non produce frutto alcuno, ma alcune sottili viticelle, & le frondi breui, angolose, & piu acconcie. Sono tutte l'hedere acute, & costrettiue. nuocono à i nerui. I fiori di tutte alla quantità di quanto se ne possa torre con tre dita, beuuti due volte il di con vino, guariscono la disenteria: & vngonsi tutti con cerotto vtilmente in su le cotture del fuoco. Le frondi tenere, cotte nell'aceto, ouero trite crude con pane, medicano la milza. Il succo delle frondi, & de i corimbi messo nel naso con vnguento irino, mele, ouer nitro, gioua à gli antichi dolori della 10 testa:

testa: al che si sparge in su'l capo anchora, con aceto, & olio rosado. Distillasi con olio nell'orecchie, che menano, & in quelle, che dogliono. I corimbi della nera beuuti, oueramente il succo delle frondi, fanno il corpo languido, & conturbano la mente; tolti però in maggior quantità del bisogno. Distillasi nell'orecchia della parte contraria l'olio rosado, nel quale in un guscio di melagrano habbiano bollito cinque acini d'hedera tolti dal corimbo, per il dolore de denti. Fanno i corimbi impiastrati i capelli neri. Le frõdi di tutte le spetie cotte nel uino, medicano à tutte l'ulcere, quantunque maligne, & alle cotture del fuoco. spengono cotte nel medesimo modo le macole della faccia. I corimbi triti, & applicati, prouocano i mestrui, & beuuti al peso d'una dramma dopo le purgationi de mestrui, fanno diuentare sterile. I piccioli delle frondi infusi nel mele, & applicati alla natura delle donne, prouocano i mestrui, & il parto. Il succo infuso sana le ulcere putride, & il puzzore del naso. La gomma dell'hedera unta ammazza i pidocchi, & fa cascare i peli. Il succo delle radici beuuto con aceto gioua al morso dei phalangi.

Hedera, & sue spetie.

L'HEDERA, di cui fece Dioscoride tre spetie generalissime, come che dica egli esser le spetie dell'Hedera molte, è pianta per tutto nota. Ma chi fusse però desideroso di saperne piu spetie, non contentandosi di quelle, di cui scrisse Plinio abondantemente al XXXIIII. cap. del XVI. lib. legga nel III. libro di Theophrasto al XVIII. capo dell'historia delle piante, doue ne trattò egli molto diffusamente, & per ordine: auuro oda qui le sue parole, le quali sono queste. L'Hedera anchora è di molte spetie: tra le quali ne n'è di quella, che ua serpendo per terra: & di quella, che s'arrampa in alto. Le spetie di quella, che saglie in alto, sono piu, ma tre però quelle, che ne son note; la bianca cio è la nera, & quella che chiamano helix. Queste hanno tutte diuerse spetie, imperoche l'una si chiama bianca per produrre il frutto bianco, & l'altra per hauer bianche frondi. Piu oltre tra quelle, che hanno il frutto bianco, alcuna lo fa maschia, serrato, & come aggomitciolato insieme. la quale chiamano alcuni corimbia, & gli Atheniesi acharnica: & alcuna lo fa minore, & piu sparsa, come la nera. La nera ha anchora ella le sue differenze, ma non cosi apparenti. Ma della helix si ueggono grandissime differenze: imperoche è molto differente nelle foglie, cosi per esser minori, come per esser angolose, et piu acconcie di forma: auenga che l'Hedera l'ha piu ritonde, & piu semplici. Sono differenti anchora nella lunghezza de gli internodi, & ancho per la sterilità, per esserueae di quelle, che non fanno frutto alcuno: per non trasformarsi in hedera, come uogliono alcuni. Ma se ben tutte diuentano hedera, come dicono alcuni altri, questa ueramente sarà differentia o del l'età, ò della dispositione, & non del genere, come del pero domestico al saluatico. Nondimeno le sue frondi sono molto differenti da quelle dell'hedera. ma cio rare uolte accade, & in poche; cio è che per uecchiezza si mutina le frondi, come fanno nel popolo bianco, & nel ricino. Adunque la helix è anchora ella di piu spetie: ma tre sono però quelle, che ne sono piu euidenti. Una uerde simile all'herba, la quale è copiosissima, l'altra bianca: & la terza di color uario, la quale chiamano alcuni Thracia. Et tutte queste sono differenti tra loro: perciochè della uerde n'è di quella, che ha le frondi piu sottili, piu lunghe, & anchora piu dense: & di quella, che non ha cosa alcuna di queste. Di quella di uario colore ne n'è una sorte, che produce le frondi piu larghe: & una sorte, che le fa minori, differente nell'habito d'alcune macchie: & parimente sono differenti nella grandezza, & nel colore. La uerde chiamata herbacea ugeuolmente cresce, & si diffonde molto. Dicono, che quella, che cresce in hedera si conosce non solamente alle frondi, le quali ha ella maggiori & piu larghe; ma di germini anchora: imperoche ella gli produce diritti, & non torti, sottili, & lunghi. Ma la herbacea fa i suoi piu grossi, & piu breui. Et l'hedera, come comincia à fare il frutto fa i suoi germini alti, & diritti. Tutte l'hedere hanno infinite radici, dense, torte, & legnose, non troppo profonde, & spetialmente la nera: & tra le bianche, quella che è asprissima, & saluatichissima. Il perche guasta gli alberi: auiachiandosegli adosso, & ammazzali tutti al fine, & falli seccare, togliendo loro il nutrimento. Questa s'ingrossa molto, & di tal sorte che diuenta per se stessa albero, nondimeno per la piu parte suole ella sempre attaccarsi à gli alberi, & uiuersene sopra quelli, à cio destinata di sua propria natura. Et però genera continuamente radicette da'i suoi germini tra le frondi, con le quali saglie ne gli alberi, & nelle mura, & attaccasfeli adosso: onde pare, che industrieuolmente gli sieno quelle radicette state date dalla natura. Et cosi tirando con quelle l'humore, & succhiandoselo fa seccare gli alberi: di modo che se ben si taglia dal piede, puo nondimeno uiuere anchora, & durare assai. Ha un'altra non mediocre differenza anchora nel frutto: imperoche l'uno è dolce, & l'altro molto amaro, tanto nella bianca, quanto nella nera. Del che danno manifesto inditia gli uccelli: perciochè uno ne mangiano, & l'altra lasciano. Questo tutto disse dell'Hedera Theophrasto. Ma quantunque ne scrisse Theophrasto di tante spetie, nondimeno appresso di noi ne sono in consideratione solamente due spetie: cioè la maggiore, & la minore. La maggiore adunque la quale chiamiamo arborea, non solamente nasce nelle selue abbracciando gli alberi, & sostentandosi sopra di loro, & stringendoli tanto gagliardamente, che ben spesso gl'ammazza, ma occupa cosi anchora li antichi edificij, i sepulchri, & le muraglie delle città, che finalmente sinurandone le pietre con le radici che à uiua forza si cacciano nelle commessure loro: che finalmente gli ruina, & insieme con loro se ne cade in terra. L'Arborea adunque fa le prime foglie che tendono al lungo quasi come quelle del pero, ò per dir meglio, del popolo bianco. Il quale crescendo & inuecchiandosi diuentano triangolari come quelle del popolo bianca. sono oltre à cio grosse, & robuste & molto liscie al toccare, & attaccate per lungo & sottile picciuolo, d'un sapore che participa dell'amaro, dell'acerbo, & dell'acuto. Comincia a fiorire quasi nel fine dell'Autunno con piccioli & moscosi fiori di giallo colore, da i quali poi nascono i Corimbi in grappoletti maggiore di quelli del ligustro, le bacche de i quali prima sono uerdi, & nere poi quando sono mature il mese di Gennaio, & di Febraio. La minore chiamata Helix non produce ne fiori ne frutti. Questa rarissime volte si uede sopra gl'Alberi grandi: Perciochè la sua natura è d'arrampicar solamente intorno à i sassi grossi, ò andarsene serpendo per terra, ò intorno alle macie, à i terragli, & alle siepi con foglie sempre triangolari & macchiate. Ver-

HEDERA TERRESTRE.

deggiano amendue perpetuamente, ne mai si ueggono senza le frondi: Amano l'hedera non poco i serpenti per ricouerarsi eglino il Verno commodamente fra essa, godendosi del suo natiuo colore. Il succhio delle foglie beuto con uino brusco sana i diffetti della milza. Catte sette frondi d'hedero con altrettante animelle monde di noccinoli di pesche, nell'olio & nell'aceto, & dipoi poste in su la fronte & in su le tempie guariscono il dolore del capo, che procede dal ceruello. Vsano le foglie dell'hedero molto commodamente coloro che hanno le fontanelle nelle gambe ò nelle braccia, ò in altri luoghi del corpo: Percioche mettendouisi sopra aiutano o cauarne fuore gl'humori che ui concorrono & corroborano il luogo. fassene berrette tonde cucendosi le foglie insieme per i fanciulli che hanno il capo ulcerato & scanzoso di Lattime. Percioche ne tirano fuore l'acquosità, & la marcia, & guariscono il male. La gomma che distilla dal tronca dell'hedere ammazza, ungendasene, i lendini & i pidocchi. E' anchora un'herba chiamata uolgarmente HEDERA TERRESTRE, *la quale producendo lunghi funicoli se ne trascorre lungamente per terra, da i quali nascono le foglie, tonde, crespe, ruuidette, & per intorno intagliate: fa i fiori picciolini & porporei, i quali se ne uengon fuore dall'istesso nascimento delle foglie la Primauera nel mese d'Aprile. Le radici ha ella sottili, la maggior parte delle quali nascono da i nodi de i suoi lunghi sarmenti, & pian piano penetrano poi in terra. Nasce per il piu in luoghi ombrosi lungo le* 10

strade

stru le, & le mura delle città, & delle case, & de gli horti. Tutta la pianta è amara, onde puo ella ageuolmente astergere, assottigliare, & aprire. Credono alcuni & affermanlo anchora che habbi questa pianta vna spetial virtù di consolidare le ferite intrinseche del corpo, oue elle si sieno, beendosene la poluere nella sua istessa decottione. ma per far il rimedio piu efficace v'aggiungono radici di Rubbia, & di Dittamo bianco, Betonica, Pelosella, Pimpinella Italiana, Stellaria, Coda di cauallo, Virga aurea, Pirola, foglie di cauolo rosso, & radici di cinque foglio, di Bistorta, & di Tormentilla, & facendone decottione nel vino ne preparano la beuanda, & dannone à i feriti un bicchiere che sia caldettu alla uolta la mattina, & la sera tre hore auanti mangiare, aggiungendoui tanto mele rose che basti per farla dolce. di modo che tutta la beuanda sia al peso di quattro oncie per volta. & par che questo medicamento facci molte volte miracoli: come io posso con verità affermare. Il succhio accompagnato con verde rame s'adopera vtilmente per sanare le fistole. L'herba fresca & pesta fra due pietre viue & legata sopra i porri gli secca & falli cadere. L'Hedera (dicena Galeno al VII. delle facultà de semplici) è composta di facultà contrarie: imperoche ella ha vn certo che di sustanza costrettina, la quale è veramente terrea, & frigida. Ha anchora alquanto al gusto dell'acuto: il che arguisce, ch'ella sia calida. Et oltre à cio si conosce, & massime nella verde, una certa sustanza acquea, & tepida: la quale nel seccarsi suanisce, & solo gli resta la qualità terrestre, frigida, & costrettiua, & quella che è calida, & acuta. Chiamano i Greci l'Hedera, Κισσὸς: i Latini, Hedera: gli Arabi, Cussus; li Tedeschi, Mauer, Ephew baum, Ephew: li Spagnoli, Edera, Era: i Francesi, Lierre.

Hedera scritta da Gal.

Nomi.

Della Chelidonia, ouero Hirondinaria maggiore. Cap. CLXXI.

LA CHELIDONIA maggiore produce il fusto sottile, alto vn gombito, & qualche volta maggiore, con frondosi ramuscelli. Le frondi fa ella simili al ranuncolo, ma piu tenere, di colore, che tende al ceruleo. Sono i suoi fiori simili alle viole bianche, li quali escono secondo l'ordine di ciascuna delle sue frondi. Ha il succo giallo, acuto, mordace, amaretto, & di graue odore. La radice nella parte di sopra è solamente vna, ma nel basso si diuide in piu capillari, di colore simile al zaffarano. Produce le silique simili à quelle del papauero cornuto, sottili, lunghe, di forma piramidale: nelle quali è il seme maggiore di quello del papauero. Il succo cotto à fuoco de carboni in un vaso di rame insieme con mele, rischiara la vista. Spremesi dalle frondi, da i fusti, & dalle radici il succo nel principio della state, & seccasi all'ombra, & fansene poscia pastelli. La radice beuuta con vino bianco, & anesi, cōferisce al trabocco di fiele: impiastrata con vino guarisce l'ulcere serpiginose: masticata leua il dolore de denti. Credesi, ch'ella si chiami Chelidonia, perche nasce nel tempo, che uengono à noi le rondini: & seccasi, quando elle si partono. Dissero alcuni, che acciecandosi i rondinini nel nido, le madri gli guariscono, mettendo loro questa herba in su gli occhi.

LA CHELYDONIA chiamata da Dioscoride, maggiore, si chiama volgarmente Celidonia. Questa da alcuni ignoranti, & massime alchimisti impazziti, non sapendo bene eglino, che Chelidonia vuol dir Hirondinaria, è chiamata Donum celi. Nella cui sentenza confidandosi spesso predicano cauarsi da questa pianta una certa lor quinta essenza, non solo vtile à condurre le loro fallaci opinioni à perfettione; ma anchora mirabilmente giouevole per la uita de gli huomini in diuersi morbi pericolosi. Nasce la Chelidonia in Italia per tutto, & massime appresso alle siepi lungo le uie, & in su le muraglie vecchie. Scriue Dioscoride nella fine del capitolo, che narrano alcuni, che accecandosi i Rondinini mentre che sono nel nido, le madri con la Chelidonia gli rendono il vedere. Ma non però afferma cio Dioscoride per cosa vera. Imperoche tutto questo fa per se stessa la natura, & non l'arte, ne la medicina. Del che fa chiaro testimonio Aristotile al VI. capo del IIII. libro della generatione de gl'animali con queste parole. Sono anchora alcuni augelli che fanno i figliuoli ciechi, & questi son quelli che essendo piccioli generano molti figliuoli, fra i quali sono le cornacchie, le Gazze, le passere, & le Rondini. & però pungendosi gl'occhi delli Rondinini nouellamente nati di nuouo si risanano, imperoche non essendo anchora perfetti non si corrompono, ma pullulano, & di nuouo rinascono. & nel VI libro dell'historia de gl'animali, pungendosi (dicena) gl'occhi delle Rondini nate di fresco rinascono, & racquistano di nuouo la uirtù visiua. L'herba messa nelle scarpe, & calcata co i piedi ignudi giona (come credono alcuni) al trabocco del fiele, & messa sopra le mammelle delle donne ristagna il flusso de i mestrui; pesta insieme con la radice, & cotta con olio di camomilla & applicata sopra l'ombelico mitiga i dolori del ventre, & della madrice. La poluere di tutta la pianta sana l'ulcere & le ferite sparsaui sopra. Il succhio è ottimo medicamento per leuare i fiocchi, le nugolette, & le cicatrici de gl'occhi, ma per essere acutissimo non si deue adoperar solo, ma incorporato con quelle cose che possono in parte raddolcire la sua acutezza, come è il latte di donna. Messo il medesimo nelle concauità de i denti gli rompe & gli fa cascare, & il medesimo fa ne i porri ongendoueli spesso. Mostrano alcuni herbolatti per la Chelidonia maggiore una certa pianta, la quale chiamano alcuni AQVILINA, altri Aquilegia. Nasce l'Aquilegia con foglie non guari lontane da quelle della Chelidonia maggiore, intagliate però all'intorno quasi come quelle del coriandro. Produce il mese di Giugno piu & piu gambi lunghi, & sottili, nella cima de i quali nascono i fiori in alcune piante porporei, in alcune bianchi, & in alcune di color d'oro, tanto è il piacere, che si prende la natura nel uariare di diuersi colori nelle piante. Spargonsi i fiori in modo di stella con cinque raggi d'intorno, & quattro cornetti ui si veggono dalla parte di sotto intorno al picciuolo con la punta ritorta, & uacui di dentro, da i quali nascono alcuni lunghetti capi

Chelidonia maggiore, & sua essam.

Vanità d'Alchimisti.

Aquilina.

CHELIDONIA MAGGIOR.

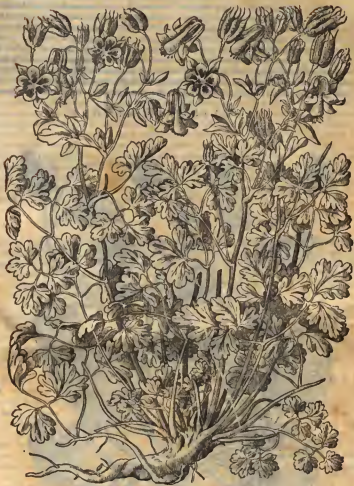
come di melanthio, ne i quali si contiene dentro il seme minuto lucido & nero, il quale (come scriuono alcuni sperimentatori) beuto con maluagia al peso d'una dramma, & un poco di zaffarano guarisce il trabocco del fiele, ma bisogna che i patienti si mettino subito nel letto à sudare. Altri lo danno à bere a gl'epilettici; ma per non saper io con che fondamento, non so con che uerità affermare se ui uaglia come dicono costoro. Fece della Chelidonia memoria Galeno al l'VIII. delle facultà de semplici, così dicendo. La Chelidonia è fortemente calida, & astersiua. Il suo succo per acuire la uista è molto commodo, & massime in quegli occhi, nella cui pupilla si genera grossezza d'humori, i quali richieggono medicamenti digestiui, & risolutiui. Alcuni hanno usato la radice al trabocco di fiele, che proceda da oppilatione di fegato, dandola a bere nel uino bianco insieme con anesi. Conferisce masticata parimente al dolore de i denti. Chiamano i Greci la Chelidonio maggiore, χελιδόνιον μέγα: i Latini, Chelidonium maius: gli Arabi Kaaroch, Chaliduniun, Chilodonthoma, & Memiram: li Tedeschi, Schelwurtz, & Schelkraut: li Spagnoli Celidonha, & yerua de las golundrinhas; i Francesi, Chelidonic, & Esclere.

Chelidonia maggiore scritta da Gal.

Nomi.

10

Della

AQVILINA.

Della Chelidonia minore. Cap. CLXXII.

LA CHELIDONIA minore,la quale alcuni hanno chiamata grano ſaluatico,è picciola herbetta. Le cui frondi eſcono co'l picciuolo di fatto dalla radice, ſimi'i à que'le dell hedera, quantunque piu ritonde,piu picciole,piu tenere,& alquanto graſſette. Ha molte, & picciole radici procedenti da una medeſima baſe,aggomicciolate,ſimili al grano:delle quali ſolamente tre, ouer quattro s'allungano. Naſce appreſſo all'acque,& à i laghi. E' acuta & vlcera le parti ſuperficiali,come l'anemone:fa cadere l'unghie corrotte,& guariſce la rogna. Tiraſi il ſucco,che ſi ſpreme dalle radici,ſu per il naſo per purgare la teſta. La ſua decottione gargarizata con mele fa molto bene gli effetti medeſimi,& purga i vitij del petto,& della teſta.

Chelidonia, minore, & sua essaminatione.

QVELLA, che ci si dimostra hoggi per la Chelidonia minore, nasce abondantissima in ogni parte d'Italia su per le riue de i fossi, & in altri luoghi acquastrini: con frondi hederacee, ma piu picciole, & piu ritonde, & alquanto grassette. Non produce alcun fusto, & fa il fior giallo (quantunque se lo tacesse Dioscoride) nel principio della primauera, attaccato con sottil picciuolo. Ha assai radici, simili veramente à granella di formento, benche qualche volta maggiori, bianche, & pendenti, tra le quali sempre ne sono alcune di lunghe capillari. Dura questa pianta poco tempo: percioche sempre nasce, & si perde nella primauera. Chiamanla alcuni per la simiglianza delle radici, Scrophularia minore: come che sia anchora chi voglia, che cotal nome gli sia stata posto per sanare ella le scrophole. Noi in Toscana la chiamiamo Fauoscello, per hauer forse ella le foglie grassette, come le faue. Ne per altro si tiene, ch'ella sia chiamata Chelidonia, che per nascer nel uentre delle rondini, come parimente la maggiore. Ma se questa sia quella, di cui intesero Dioscoride, & Galeno, non si puo se non dubitare: percioche ne nelle frondi, ne nelle radici sue si ritroua punto d'acutezza, douendo però ella essere acutissima, & mordacissima al gusto assai piu della maggiore, essendo calida (come scriue Galeno) nel quarto ordine. Il che dimostra, che non sia questa la uera. Benche ageuolmente dir 10

CHELIDONIA MINORE.

sipo-

si potrebbe, che come dice Galeno al II. delle facultà de gli alimenti, che l'Aro nasce in Cirene senza acutezza, & acrimonia alcuna, & che però si mangia quiui ne i cibi come si mangiano le rape: & in Asia, & in Italia nasce di tal forte acuto, non s'usa per altro, che per le medicine: così parimente possa interuenire della Chelidonia minore, cio è, che in Italia ella nascesse senza acutezza alcuna: & in Grecia doue forse la gustò Galeno, acutissima, imperoche dall'acutezza in poi si ritrouano nella nostra Italiana tutte le altre note, che gli assegna Dioscoride. Il che ne persuade à credere che se ben la nostra manca d'acutezza; non però ne manchi la Chelidonia minore. quantunque dire non si possa, che la così fatta conferisca à quei morbi, à cui la lodarono Dioscoride, & Galeno. Imperoche mancando ella delle qualità proprie, che se gli assegnano, non può in modo alcuno operare in quei morbi, in cui dicono esser ella ualentissima. Onde non posso per modo nessuno accostarmi alla opinione del Fuchsio, quantunque sia egli famoso medico. Imperoche vi nel suo libro delle compositioni de i medicamenti ultimamente stampato, & da lui aumentata, & emendato, vuole che la chelidonia sia una seconda spetie d'hedera tenera, & molle. Ma non ritrouando io di cotali hedere, historia alcuna, se non appresso'l Fuchsio, & uedendo che la non è sarmentosa, come sono tutte le altre spetie dell'hedera, credo che il Fuchsio si sia qui, come in altri infiniti luoghi, ingannato. Ma è molto piu da esser ripreso quel così maligno ciurmadore, il quale sprezzando li scritti nostri, uscito per propria rabbia de i sentimenti, non s'è uergognato di contendere meco, che questa pianta non sia la Chelidonia minore, ma l'Amello di cui nella Georgica scrisse Vergilio trattando de i medicamenti per le api: & di qui si conosce che non è cosa che faccia diuentare gli huomini piu pazzi, & piu temerarij, che l'inuidia, & l'ambitione. Scrissene Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, così dicendo. La Chelidonia minore per esser piu acuta della maggiore, ulcera applicata la carne piu ualorosamente, & fa cadere l'unghie scabrose. Il succo tirato su per il naso purga, come cosa acuta, la testa. Et però si può dire, ch'ella sia diseccatina, & calida nel quarto ordine. Chiamano la Chelidonia i Greci, χελιδόνιον μικρόν: i Latini, Chelidonium minus: gli Arabi, Memitem, & Chilodomon: li Tedeschi, Feiguuartzen, Blauterkraut, Pfaffenhoedlin, & Meienkraut: li Spagnoli, Scrofularia menor: li Francesi, Caullons des prestes, & Esclere petite.

Chelidonia minore lodata da Gal.

Nomi.

Dell'Othonna. Cap. CLXXIII.

SONO alcuni, che dicono, che l'Othonna è succo di chelidonia maggiore: altri di glaucio: altri succo di fiori di papauero cornuto. Altri dicono esser l'othonna una mistura fatta di succo d'anagallide celeste, di hiosciamo, & di papauero. Sono anchora altri, che si credono, ch'ella sia il succo d'una certa herba Troglodítica, la qual si chiama othonna: & che ella nasca in quella parte d'Arabia uerso l'Egitto, con frondi simili alla ruchetta, squalide, & poche, ma pertugiate, come un criuello, & come se fussero mangiate da bruchi: & che l fiore si rassembra à quello del zaffarano, quantunque sia egli piu largo di frondi. Il perche si pensarono alcuni, ch'ella fusse una spetie d'anemone. Cauasi di questa il succo per le medicine de gli occhi, doue sia bisogno di mondificare: imperoche rode, & leua tutte quelle cose, che impediscono la chiarezza loro. Dicono oltre à questo, che da questa pianta distilla un certo liquore: del quale ben lauato, & ben netto da sassi, si formano pastelli utili à i predetti difetti. Dicono alcuni, che l'othonna è una pietra, che nasce in Thebaide d'Egitto, bianca di colore, picciola, mordente, & acuta, calida, & costrettiua.

VEDESI manifestamente, che le molte opinioni recitate da Dioscoride dell'Othonna dimostrano, che ella gli fusse incognita, non soggiungendo egli à quelle cosa alcuna de suo. Nondimeno con tutto cio nõ mancano periti semplicisti che uogliono, che quella pianta, che produce quei uaghissimi fiori chiamati uolgarmente Garofani d'India (de quali si trouerranno due figure nel fine del quarto libro) sia la othonna. alle cui opinioni anchora io mi accostarei, se questa pianta hauesse le foglie simili alla Ruchetta fragili, & pertugiate à modo d'un criuello, ò come mangiate dalle tignole, & poche. Ma essendo ella piena è copiosa di foglie, le qual piu presto si rassomigliano al tanaceto, che alla Ruchetta, & che non sono pertugiate, non ueggo ueramente come possa io ragioneuolmente uenire nell'opinione di costoro. Imperoche non mi muoue à far cio il colore de i fiori, ne la grandezza delle foglie loro, non ui si uedendo le altre piu importanti note, essendo un numero grande di piante che producono i fiori gialli, & larghi. Io ueramente se mi fusse dato licentia di far sopra cio la mia determinatione direi, che questa pianta appresso à gl'Indiani fusse una spetie di Chrisanthemo; ma lascio a determinar cio a coloro, che piu di me in questa facoltà si sono essercitati. Et dico che ella è una pianta fruticosa con i gambi lunghi dui gombiti, & qualche uolta maggiori, strisciati, diritti, & rossigni, da i quali escono copiose foglie minutamente intagliate, quasi come quelle del tanaceto, ma maggiori, & piu profondamente diuise. Le radici ha ella corte ma copiose, le quali non molto si profondano in terra. Di questa ho io osseruato tre spetie differenti solamente ne i fiori: Imperoche quella che è di tutte la maggiore produce i fiori gialli, & grandi quanto le rose, stipati per tutto di numero grandissimo di foglie: altra produce i fiori minori con due, ò al piu tre ordini di foglie all'intorno con alcuni filetti in mezo come nelle rose: questi fiori nel colore, & nella forma son differenti da i sudetti, perciochè sono d'un color d'oro, & porporeo insieme, & hanno le foglie grossette & così splendide che paiono fatte propriamente di velluto dalla natura. La terza minore di tutte non è dalla seconda differente in altro se non che non cresce tant'alta, & fa i fiori con un sol ordine di foglie, & di tutte l'altre spetie minori, ne altra differenza ui si uede. Nascono tutti questi fiori da un calice ouer recettacolo distinto di lungo uia da alcune costole euidenti simile quasi à quello della lichnide coronaria, & tutti pendono da lunghi, & strisciati piccinoli: Nasce di quindi il seme nero, lungo, fragile, & sottile. Scalda questa pianta, & disecca, onde si puo

Othonna, & sua essam.

ella ragioneuolmente vsare nella medicina, essendo anchora vn poco amaretta, oue sia bisogno d'aprire, d'astergere, & di sottigliare. Questa mettendo qualche volta Paolo Egineta con le sue medicine, dichiara in alcuni luoghi essere succo di chelidonia maggiore standosene forse alle opinioni di coloro, che cosi scrissero, come riferisce Dioscoride. Chiamano i Greci l'Othonna, ὀθόννα: i Latini, Othonna.

Nomi

Dell'orecchia di topo. Cap. CLXXIIII.

LA ORECCHIA di topo ha piu fusti tutti procedenti da vna radice, alquanto rossetti, & concaui dal nascimento loro. Le frondi sono lunghette, & strette con il dosso alto, & eleuato, geregnianti: procedono per interualli à due à due, & sono appuntate in cima. Produce dalle concauita de fusti alcuni sottili ramuscelli: ne i quali nascono i suoi piccioli fiori celesti, come quelli dell'anagallide. La radice è grossa vn dito, tutta piena di capelli. Sana questa impiastrata le fistole lagrimali. Sono alcuni, che chiamano l'alsine orecchia di topo.

ORECCHIA DI TOPO.

del-

RITROVANSI alcuni volumi di Dioſcoride, che hanno in queſto luogo il capitolo dell'Alſine, che ſeguita nel quarto libro dopo l'helſine, per chiamarſi anchora Orecchia di topo. Dal che forſe incitati alcuni ſcrittori la tolſero dal quarto, oue era il proprio ſuo luogo, & la meſſero appreſſo a queſt'altra. Ma perche la isteſſa ſcrittura dimoſtra, ch'ella doueua ſeguire dopo all'helſine per raſſembrarglie la molto Dioſcoride, & dire, ch'ella ſarebbe ſtata una coſa medeſima con l'helſine, ſe non fuſſe ſtata coſi picciola, mi pare di douer dirne nel ſuo proprio luogo nel quarto libro. Ma parlando pure della preſente, dico che veramente ſi uede fiorita il Maggio ne i prati, ne i campi, ne gli horti, lungo le vie, & in ogni altro luogo. Ma non ſo però, che habbia ella alcuno volgar nome in Italia. Scriſse di queſta breuemente Galeno all'VIII. delle facultà de ſemplici, coſi dicendo. Diſecca l'Orecchia di topo nel ſecondo ordine: ma non però poſſiede ella alcuna facultà calida. Chiamano i Greci l'Orecchia di topo, Μυὸς ὦτα: i Latini, Auricula muris: li Tedeſchi, Vualdt mangolt mit blauuen bluomen: li Spagnoli, Oreya de raton yerua: li Franceſi, Orelge du ratte.

Orecchia di topo, & ſua eſſam.

Orecchia di topo ſcritta da Gal.

Nomi.

GLASTO DOMESTICO.

Del-

Dell'Isatide, ouero Glasto domestico. Cap. CLXXV.

IL GLASTO domestico, il quale vsano i tintori per tingere le lane, produce le frondi simili alla piantagine, quantunque piu grasse, & piu nere. Il suo fusto auanza l'altezza di due gombiti. Le frondi impiastrate risoluono tutte le posteme, saldano le ferite fresche, ristagnano i flussi del sangue, guariscono il fuoco sacro, l'ulcere che mangiano, le putride, & quelle che van serpendo per il corpo.

GLASTO SALVATICO.

Del-

Dell'Isatide, ouere Glasto saluatico. Cap. CLXXVI.

IL GLASTO saluatico è simile al domestico, come che produca egli le frondi alquanto maggiori simili à quelle della lattuca: & i fusti sottili, ramosi, alquanto rosseggianti: dalla cui sommità pendono molti follicoli, che rappresentano una certa figura di lingua, ne i quali è dentro il seme produce il fiore rossigno, & sottile. Vale à tutte quelle cose, alle quali conferisce il domestico. Beuuto, & impiastrato gioua à i difetti della milza.

Isatide, Glasto & sua essaminatione.

GHIAMASI il Glasto, ouero Isatide volgarmene in Toscana Guado: & è adoperato da i tintori de panni di lana, ouunque se n'esserciti l'arte: imperoche questo conserua uiui tutti i colori, i quali egli si conuiene. Fassene incetta nella Marca appresso à Nocera in una terra piu particolarmente, che nell'altre, chiamata Gualdo nome ueramente datogli dal molto Guado, che vi si semina, & ui si ricoglie. Del saluatico fece memoria Plinio al VII. cap. del XX. libro tra le lattuche saluatiche: percioche assai se le rassembra. Fassi del Guado l'Indico, il quale adoperano i dipintori per li loro celesti scuri, & per altri colori: imperoche mesciati con orpimento fa bellissimo verde. di cui piu ampiamente diremo nel V. libro al capitolo proprio dell'Indico. Scrisse del Guado Galeno al VI. delle facultà de semplici, & in questo modo dicendo. L'Isatide domestica, la quale usano i tintori, disecca valentissimamente senza mordacità: & è insiememente amara, & costrettiua. Ma la saluatica è manifestamente acuta: il che si conosce al gusto, & all'operare. Et però è molto piu diseccatiua della domestica: la onde piu resiste alle humide putredini.

Guado scritto da Gal.

Chiamano i Greci il Guado domestico, Ἰσάτις ἥμερος: il saluatico, Ἰσάτις ἀγρία: i Latini il domestico, Isatis satina: & il saluatico, Isatis syluestris: gli Arabi chiamano l'un & l'altro Dili, Dileg, Vesine, Chate, Chatis, Alchat, Adlen, ouer Adhlen, & Nil: li Tedeschi, Vueidt: li Spagnoli, Pastel: li Francesi, Pastel de languedoc.

Nomi.

Del Telephio. Cap. CLXXVII.

IL TELEPHIO è simile alla portulaca, tanto nelle frondi, quanto nel fusto. Ha due concauità. in ogni nodo procedono le frondi. Produce dalle radici hor sei, hor sette fusti, pieni di frondi di colore celestino, grasse, uiscose, & carnose. Il fiore è hor giallo, & hor bianco. Nasce ne i luoghi coltiuati, & massime tra le uiti la primauera, Le frondi impiastrate per ispatio di sei hore sanano le uitiligini: ma bisogna poscia fargli sopra un linimento di farina d'orzo. Il che fa anchora ungendosene insieme con aceto al sole, lauando però il luogo, come è secco il linimento.

Telephio; & sua essam.

QVANTVNQVE si tenga hoggi dalla maggior parte di coloro, che fanno la professione de i semplici, che sia il Telephio quella pianta, chiamata da chi Fabaria, da chi Faua grassa, & da chi Faua inuersa; nondimeno per non ui si ritrouare al gusto alcuna qualità, per cui si possa ella giudicare secca, & astersiua, come afferma Galeno essere il Telephio, & il produrre ella le frondi molto maggiori della portulaca, ha fatto credere à molti, che non sia la Fabaria il Telephio, quantunque veramente non poco si gli rassimigli. Scrissene Galeno all'VIII. delle facultà de i semplici, cosi dicendo. Il Telephio è secco, & astersiuo, ma non però troppo apparentemente caldo: & forse per questo stimano alcuni, che egli sia caldo nel primo grado. Disecca nondimeno nella fine del secondo, oueramente nel principio del terzo: & però vale egli con aceto all'ulcere putride, alle vitiligini, & alle bianche macole del corpo. Questo tutto del Telephio scrisse Galeno. Ma cotali facultà non si ritrouano nella fabaria. quantunque (come poco di sopra dicemmo) habbi ella molte note, che corrispondeno senza dubio al Thelephio, come si uede per la figura qui dipinta. Però se altro ostacolo non habbiamo, che la fabaria non sia il telephio, se non che le facultà non ui corrispondono, in questo parmi, che molto vaglia quella ragione detta di sopra nel commento della chelidonia minore. Imperoche se (come scriue Galeno) l'aro in Cyrene è insipido, & in Grecia, & in Italia acutissimo, non è da marauigliarsi, che alcune altre piante uariassero in questo per la diuersità de i luoghi oue le nascono, come facilmente potrebbe interuenire nel telephio, saluo però il giudicio di ciascuno. Le cui qualità nella Faua grassa non si ritrouano: quantunque non poco (come s'è detto) corrisponda ella all'historia. come si vede parimente corrispondere alla sua, quella che teniamo per chelidonia minore: la qual manca però anchor ella in Italia delle doti, che debbe à mio giuditio possedere in Grecia, oue forse la Faua grassa nasce parimente acuta. Chiamano i Greci il Telephio, Τηλέφιον: i Latini, Telephium.

Telephio scritto da Galeno.

Nomi.

FABARIA.

IL FINE DEL SECONDO LIBRO.